ALCHIMIE DER SUPPE

CARON/RIVAL

Rezeptbuch und kulinarische Kulturgeschichte aus Frankreich.

500

Rezepte international – und viele pikante Anekdoten für Feinschmecker.

Caron/Rival ALCHIMIE DER SUPPE

Sonderband der Schriftenreihe des Lebensmittelhandels

Michel Caron Ned Rival

ALCHIMIE DER SUPPE

Rezeptbuch und kulinarische
Kulturgeschichte aus Frankreich

500
Rezepte international –
und viele pikante Anekdoten
für Feinschmecker

DEUTSCHER FACHVERLAG GMBH
Frankfurt am Main

Titel der Originalausgabe
Dictionnaire des Potages, 500 Recettes et leur Histoire
erschienen bei
Editions de la Pensèe Moderne, Paris
© 1964 by Editions de la Pensèe Moderne

Aus dem Französischen von J. Stiege und Dr. A. Gather
© 1966 by Deutscher Fachverlag GmbH
Umschlagentwurf, Typographie und Einband:
Atelier Deutscher Fachverlag GmbH
Gesamtherstellung: Passavia Passau
Deutsche Rechte bei: Deutscher Fachverlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
Printed in Germany, 1966

Vorwort

Die 500 französischen und ausländischen Rezepte, die wir in diesem Werk zusammengestellt haben, gehören natürlich teilweise auch zum Wissensschatz allgemeiner Kochbücher.

Wir haben uns jedoch bemüht, für jedes Gericht die pikanteste Zubereitungsform zu wählen. Dabei haben wir die besten Rezepte miteinander verglichen, haben uns mit den angesehensten Küchenchefs unterhalten und die geschicktesten Köche des In- und Auslandes befragt.

Darüber hinaus wurden viele Rezepte von den renommiertesten Restaurants Frankreichs anläßlich der Diners des *»Cercle des gourmets potagiers«* für uns ausprobiert. Wir haben sie also selbst gekostet.

Der Genuß, der uns damit bereitet wurde, ist wohlbegründeter Anlaß für eine Anerkennung.

Allen denen, die uns bei der Zusammenstellung geholfen haben, möchten wir unseren Dank aussprechen.

M. C.
N. R.

Zehn dicke Bücher würden nicht
ausreichen, die Rezepte aller
bekannten Suppen wiederzugeben.
Achille Ozan

Von der Suppe in der Geschichte der Kochkunst

Der Franzose unterscheidet zwischen *»soupe«* und *»potage«*, und deshalb ist es zunächst erforderlich, über Ursprung und Sinn dieser Worte Klarheit zu schaffen*.

Das Wort *soupe* kommt nach der Meinung mancher von dem spätlateinischen Wort *suppa* und hat die gleiche Wurzel wie das deutsche *saufen* und das niederländische *sopen* (im wörtlichen Sinne also verschlingen, herunterschlürfen); andere suchen den Ursprung im Sanskrit, und zwar als Zusammensetzung von *su* (gut) und *pô* (ernähren), woraus sich das Wort *supa*, d. h. eine gute und nahrhafte Sache, entwickelt hat.

Dieser Ausdruck diente erst als Bezeichnung für mit fetter oder magerer Brühe übergossene Brotscheiben. Diese Bedeutung läßt sich in dem volkstümlichen französischen Ausdruck *»aufgeweicht wie eine Suppe«* wiederfinden und wird durch folgende kleine Geschichte von Tallemant des Réaux** veranschaulicht:

* Anm. d. Übers.: Im Deutschen gibt es nicht wie im Französischen zwei verschiedene Ausdrücke für Suppe. Das Wort »potage« bezeichnet eine feine Suppe mit Einlage, während »soupe« eher für dicke Suppen gebraucht wird. Im folgenden werden daher nur, wo es zum vollen Verständnis des Textes notwendig erscheint, die französischen Ausdrücke übernommen. In den Rezepten selbst hingegen und bei den allgemeinen Beschreibungen werden »potage« und »soupe« einheitlich mit »Suppe« übersetzt.

** Tallement des Réaux, französischer Schriftsteller, *1619–1692*, verkehrte in den Pariser Salons und sammelte dort den Stoff zu seinen amüsanten Geschichten über die Pariser Gesellschaft, die eine unschätzbare kulturgeschichtliche Quelle darstellen (Hauptwerk: Historiettes).

»Jean d'Aspremont, Herr von Vandy, der später bei der Belagerung von Brissac im Jahre 1638 getötet wurde, dinierte eines Tages bei dem allgemein unter dem Namen Claude de Joyeuse bekannten Grafen von Grandpré. Man servierte ihm ein Suppengericht, das nur aus zwei armseligen »Suppen« bestand, deren Brühe ineinander lief: Vandy wollte davon nehmen, aber da der Napf zu groß war, war seine Mühe vergebens; er versucht es noch einmal und kann sie nicht erwischen. Er steht vom Tisch auf und ruft seinen Kammerdiener und sagt zu ihm:

›Zieh mir die Stiefel aus!‹
›Was wollen Sie tun?‹ fragt sein Tischnachbar.
›Gestatten Sie, daß ich mir die Stiefel ausziehe‹,
sagt Vandy kalt, ›ich will mich in die Schüssel stürzen,
um schwimmend der Suppe habhaft zu werden . . .‹«

Später wird der Sinn des Wortes *soupe* auf alles ausgedehnt, was die Suppenschüssel enthält, ob nun Brot darin aufgeweicht ist oder nicht.

Seit dem siebzehnten Jahrhundert aber muß sich das Wort *soupe* den Wettbewerb mit dem Wort *Potage* gefallen lassen, weil diese Bezeichnung dem Puristen vornehmer erscheint. *Soupe* bekommt einen mehr ländlichen, familiären Klang. Im *»Dictionnaire de Trévoux«* aus dem Jahre 1771 liest man folgendes Urteil: *»Das Wort ›soupe‹ ist französisch, aber überaus spießbürgerlich; wer sich auszudrücken weiß, spricht vom Auftragen der ›potage‹ und nicht der ›soupe‹. Heutzutage ist* die französische Redewendung *»Kommen Sie heute abend, eine Suppe mit uns essen«* eine Einladung, bei der keine Umstände gemacht werden und die ein einfaches, kräftiges und würzig riechendes Gericht verspricht, in dem der Löffel stehen bleibt.

Das Wort *soupe* erinnert heute an seine ursprüngliche Bedeutung nur noch in den Bezeichnungen *»Zwiebelsuppe«* und *»Fischsuppe«* *, deren Zubereitung ohne Brotschnitten (ohne »soupes«) unmöglich ist.

* »Soupe á l'oignon« und »soupe de poisson«.

Das Schicksal des Wortes *potage* ist erstaunlich. Viel vulgärer als *soupe*, stammt es nur von *pot* (Topf) ab und bezeichnete zunächst nur einen Fleisch- und Gemüseeintopf, im weiteren Sinne dessen Kochbrühe. Wenn aber das Wort auch volkstümlich war, so erscheint das Gericht selbst durch die Zusammensetzung seiner Zutaten, wie sie im Mittelalter üblich waren, vornehm oder zum mindesten üppig, wenn auch nicht eben besonders schmackhaft. Man konnte alles darin finden: Fleisch, Fisch, Erbsen, Bohnen, Kraut, Weiß- oder Rotwein. Es ist nicht nur der Ahne der heutigen französischen »potage«, sondern auch der Fleischsuppe und der Eintopfgerichte. In seinem 1654 veröffentlichten Buch *»Les délices de la campagne« (Die Freuden des Landlebens)* wendet sich Nicolas de Bonnefons, Kammerdiener des Königs, gegen eben diese altfränkische Küche, verdammt *»die komplizierten Suppen, die mit zuvor gebratenem Fleisch zubereitet werden, die aus vergangenen Jahrhunderten ererbten Mixturen und Mischungen«*, und als echter Vorläufer der modernen Küche fordert er, *»daß die Krautsuppe auch wirklich nach Kraut schmecken solle, Lauchsuppe nach Lauch; Kohlrübensuppe nach Kohlrüben . . .«*

Vom 18. Jahrhundert an erhalten die beiden Worte, auch wenn bisweilen noch das eine an die Stelle des anderen tritt, ihre jeweils besondere Bedeutung, und *potage* steht von nun an nur für leichte Gerichte: für Bouillon, Kraftbrühe, Brei, Creme, kurz für weiche Speisen.

Alle Suppen werden mit Wasser gekocht. Aber wahrscheinlich entdeckte der Mensch, als er das Feuer beherrschen gelernt hatte, diese Art, seine Nahrung zuzubereiten, erst später und verstand sich schon vorher aufs Grillen und Braten. Im wesentlichen sind es aber Fleisch und Getreide, die man grillieren oder braten kann; und heute weiß man, daß unsere Ahnen lange, ehe sie sich auf die Jagd wagten oder Ackerbau trieben,

gelernt hatten, Pflanzen zu sammeln und zu pflücken. Man hat über 700 Pflanzen gezählt, die ihnen vom Palaeolithikum an als Nahrung gedient haben können. Selbst vor der Erfindung der Töpferei verstanden es die Menschen bereits, Wasser zum Kochen zu bringen, sei es in Löchern, die sie in die Erde gegraben hatten, in Felshöhlungen oder sogar dadurch, daß sie zur Weißglut erhitzte Steine in ausgekerbte Baumstümpfe legten. Das letztere Verfahren ist bei den primitiven Völkerschaften Neu-Guineas noch heute üblich.

Auf diese Weise wurden die ersten Suppen gekocht, dann die Breiarten, von denen Fladen, Brot und Bier abstammen.

In seiner *»Histoire d'Alimentation«* schreibt Dr. Gottschalk: *»Die klaren Suppen gab es vor den breiigen; sie bestanden aus zwei Arten, den süßen Suppen, die aus frischen Pflanzen im Naturzustand gemacht wurden, und den gesäuerten Suppen, die entweder durch scharf schmeckende Gemüse wie Brennesseln und Sauerampfer oder durch Milch- bzw. alkoholische Gärung ihre Säure erhalten hatten.«*

Eine der wenigen sauren Suppen, die diese Epoche überdauert haben, scheint der polnische oder russische Borschtsch zu sein, den man vor Zeiten überall in Europa aß, und dessen Hauptbestandteil die Bärenklaupflanze war, an die auch der Name erinnert. Ursprünglich erhielt die Suppe ihren säuerlichen Geschmack von dieser Pflanze.

Die weniger wasserhaltigen und durch ihren Glutingehalt stärker gebundenen Breie aus Getreidekörnern wurden durch Trocknen oder Rösten zu Fladen. Der weitere Wandlungsprozeß, in dem aus diesen Fladen Brot oder Bier wurde, ließ sich erst mit der Kenntnis des Menschen um das Wunder der Gärung ermöglichen. Diese Entdeckung wurde vermutlich in der Frühzeit des Altertums gemacht. Der Codex des Hammurabi (2050 Jahre vor unserer Zeitrechnung) spricht von *»eßbarem Bier«*, von einem *»trinkbaren Brot«* und von einem *»Mutterbier«*, womit nichts anderes als Sauerteig gemeint ist.

Suppen scheinen in Mesopotamien, im Iran, in Ägypten, in Phönizien und Syrien nur sehr selten zubereitet worden zu sein. Während dieser Zeit kochten die Hebräer in Palästina jedoch schon Fleischeintopfgerichte.

Die Griechen kannten sehr helle Getreidebreie, *ptisane* oder »Kühltrank« genannt, die je nach Bedarf Nahrungsmittel oder Medikament waren, und eine Art Fleischragout mit sehr viel Soße, die sie in einem irdenen, *olla* genannten Topf kochten. Dieses Wort steckt noch im mittelalterlichen französischen *»pot â oille«* (oille = Kraftsuppe), dem Vorläufer der Fleischsuppe. Was hinwiederum das Gebräu der Lacedämonier angeht, so wollen manche Schriftsteller darin eine Blutsuppe, andere einen einfachen Mehlpapp sehen. Alle sind sich indes darin einig, daß es seine beste Würze durch den vom harten Drill der Spartaner erzeugten Appetit erhielt.

Das römische Nationalgericht war lange Zeit ein Getreidebrei aus Korn oder Spelzen, *puls* oder *pulmentum* genannt, der manche Ähnlichkeit mit der italienischen *Polenta* aufweist. Andererseits bezeichneten die Römer mit dem Gattungsnamen *potus* (von potare = trinken) alle flüssigen Gerichte, die unserer heutigen Bouillon ähneln (hierauf geht das französische *potée* [Eintopf] und *potage* [Suppe] zurück).

Sie bereiteten außerdem Brei aus verschiedenen wilden und Kulturpflanzen: Aus Kraut, Malven, Lattich, aus den Blättern der Rüster, aus der Meermelde und dergleichen. Die Köche des antiken Rom trieben mit diesen Zutaten so viel Mißbrauch, daß Plautus zu folgender Bemerkung veranlaßt wurde: *»Ihr haltet die Tischgenossen wohl für Kühe, da Ihr ihnen nur Kräuter vorsetzt, die wiederum mit anderen Kräutern angemacht wurden.«* Nero nahm jeden Tag eine Lauchbouillon zu sich, nicht wegen ihres Wohlgeschmacks, sondern um seine Stimme zu pflegen. Er liebte es zu deklamieren und glaubte an eine wohltuende Wirkung dieses Absuds auf die Stimmbänder.

Ein Grundnahrungsmittel der Römer war damals lange Zeit hindurch die Bohne; man kaufte sie ganz grob oder fein gemahlen. Es gab verschiedene Arten: die weißen und die schwarzen, die marsischen Bohnen, die im Februar ausgesäten Dreimonatsbohnen und die Bohnen von Bajä, die sogenann-

ten *baianae*. Sie dienten ebenso wie Linsen, Erbsen und Kichererbsen zur Zubereitung eines suppenartigen Gerichts, das mit reichlich Pfeffer, Fischbrühe und Öl angemacht war.

Hier zum Beispiel ein Rezept, das wir bei Aspicius wiederfinden: *»Man weiche Kichererbsen, Linsen, Erbsen ein. Man schrote Gerstengraupen und lasse sie mit diesen Gemüsen kochen. Wenn alles gut durchgekocht ist, gebe man Öl in ausreichender Menge in den Topf, dann schneide man folgende grüne Kräuter fein: Lauch, Koriander, Dill, Fenchel, Zuckerrüben, Malven, das Herz eines zarten Krautkopfs; und das Ganze gebe man in den Topf. Nun lasse man jungen Kohl kochen. Hierauf zerstoße man eine genügende Menge Fenchelsamen, wilden Majoran, Sylphium, Pfeffer und Liebstöckel. Wenn alle diese Ingredienzien gut zerstoßen sind, mische man Fischbrühe darunter; man schütte alles über die Gemüse, und rühre dann um. Man zerhacke ein paar Krautblätter (die man zuvor gekocht hat) und bestreue damit das Ganze.«*

In der Zeit des Imperium Romanum überboten sich die römischen Feinschmecker an Extravaganz. Da ihre Gaumen nur noch mit ausgefallenen und übertriebenen Dingen zu kitzeln waren, hielten sie lediglich so seltene Braten wie den Siebenschläfer, den Hund, das Kamel, den Elefant oder den wilden Esel ihrer Tafel für würdig. Horaz geißelt ihren Snobismus mit folgenden Worten: *»Es würde mir Mühe machen, zu erreichen, daß Ihr dem Pfau, der Euere Tafel schmückt, ein saftiges Hähnchen vorzöget. Das geschieht nur deshalb, weil der seltene Vogel mit Gold aufgewogen wird, nicht wahr? Und weil die bunten Farben in seinem Schweif ein schönes Schauspiel bieten; als ob das etwas mit der eigentlichen Sache zu tun hätte. Eßt Ihr das Federkleid, das Ihr rühmt? Aber mag das Fleisch des Hähnchens auch tausendmal besser sein als das des Pfaus, es ist klar, daß Ihr Euch durch äußerliche Unterschiede betrügen laßt.«*

Das folgende Rezept einer Cremespeise ist als Beispiel für diese Art zu kochen zu sehen, bei der man als einziges Kriterium des Geschmacks nur das Verblüffende und das Kolossale kannte: *»Dieses Gericht nenne ich den ›Rosentopf‹«*, sagt ein Koch im Athenäum, *»ich habe es so zubereitet, daß ihr den köstlichen*

Duft der Festkränze auf dem Kopf wie auch im Innern verspürt, und daß euer ganzer Körper von diesem Festmahl duftet. Nachdem ich die wohlriechendsten Rosen in einem Mörser zerstoßen habe, habe ich eine Menge Vogel- und Schweinehirn, gut gekocht, hineingeworfen, von dem ich auch die kleinste Faser abgezogen hatte. Dazu gab ich Eigelb, dann Öl, eine Fischbrühe, Pfeffer und Wein. Nachdem ich das alles gut verrührt und durchmengt hatte, gab ich es in einen neuen Topf und habe alles auf kleinem, sorgfältig geschürten Feuer gekocht.«

Es ist indes offensichtlich, daß sich das Volk mit einem Essen aus Gerstenbrei oder Bohnensuppe zufriedengeben mußte. Überfluß und Raffinement sind immer das Vorrecht einer Minderheit gewesen. Überall auf der Welt und zu allen Zeiten bis zum Beginn unseres Jahrhunderts kannten die Massen in Stadt und Land nur ein Rezept gegen den Hunger: die Suppe.

Sie war einmal fett, einmal mager, das war abhängig von den sozialen Schichten und dem, was der Boden hergab. Aber war sie in den ärmsten Ländern bisweilen auch nur aus Kastanien bereitet oder auf einen mit Wasser gekochten Erbsenbrei beschränkt, oder mochte sie in den schweren Notzeiten, wie sie das Europa des neunten Jahrhunderts erlebte, sogar wieder ein Kräutersud wie in der Steinzeit werden, die »Suppe« ist über die Jahrhunderte hinweg das Allheilmittel der Menschheit im Kampf mit dem Hunger gewesen.

So beschreibt Froissart die Bauern, die von einer Hungersnot schwer mitgenommen waren, mit folgenden Worten: *»Sie hatten zum Essen und zum Kochen nur die Disteln auf dem Felde, und sie zerstampften sie in einem Mörser, und das Mehl rührten sie an und machten daraus einen Teig . . .«*

Die überlieferte Gewohnheit, Suppen zu essen, geht während der gallischen, gallo-romanischen und merowingischen Zeit verloren. Die wohlhabenden Schichten bevorzugen, nach Art der Römer, eine reichliche, derbe Fleischkost.

»... *Vor dem 12. Jahrhundert*«, schreibt Violet Leduc in einer Studie über die Küche der Schlösser, »*aß man nur auf dem Rost gebratenes Fleisch und gekochtes Gemüse, während die Kunst, ein Ragout zuzubereiten, beinahe unbekannt war. Auf jeden Fall mußte es in einer Küche ein schönes, helles Feuer und mächtige Herdstellen geben, die zahlreiche lange Bratspieße aufnehmen und über denen riesige Kessel aufgehängt werden konnten.*«

In alten Chroniken ist von Suppen freilich nur selten die Rede. Gregor von Tours sagt, daß ihm Chilperich I.* eine Geflügelsuppe anbot. Dagobert aß Kräutersuppe. Bei vornehmen Gastmählern in der Zeit der Feudalherrschaft werden in der Reihe der Speisen auch Suppen aufgeführt, aber sie waren nicht allgemein üblich.

Eine dieser bei offiziellen Gastmählern gereichten Suppen war die *soupe dorée*, deren Rezept Platine folgendermaßen niederschreibt: »*Brotscheiben rösten, in eine Brühe einlegen, die aus Zucker, Weißwein, Eigelb und Rosenwasser bereitet ist; wenn sie gut damit durchtränkt sind, backe man sie in der Pfanne, lege sie dann noch einmal in Rosenwasser und bestreue sie mit Zucker und Safran.*«

Safran war zu jener Zeit viel beliebter als in unseren Tagen. Er wuchs hauptsächlich in Süditalien, aber man baute ihn auch im französischen Midi und in Spanien an. Seiner Farbkraft wegen konnte man dieser Suppe zu Recht den Namen »*goldene Suppe*« (soupe dorée) geben. Insbesondere bei feinen Suppen wurde der Appetit durch die Farbe kräftig angeregt, deswegen verwandten die Köche des Mittelalters gern färbende Speisezusätze, etwa bei der mit Kräutersaft gefärbten *grünen Suppe* oder bei mit Mandelmilch zubereiteten *weißen Suppen*.

In den Städten scheint man den Mehlbrei, der die Hauptnahrung der Landbewohner darstellte, als Volksnahrung zu verschmähen. Die Kneipenwirte geben kein Essen ab. Sie sind weder berechtigt, einen Koch zu beschäftigen noch Ragouts zu verabreichen. Der Gast bringt das Fleisch mit, das er bei dem benachbarten Garkoch gekauft hat. Der Kneipenwirt stellt

* Sohn Chlodwigs I., König der Westfranken *561–584*.

keine Teller zur Verfügung, das darf nur der Schankwirt. Suppen über die Straße zu bringen, erweist sich als unmöglich, und die unvollkommene Einrichtung privater Küchen schafft hier noch keine Abhilfe.

In den Dichtungen des 12. und 13. Jahrhunderts kommen nur wenige dicke Suppen vor. Es werden Specksuppen, Gemüsesuppen, Grützsuppen genannt. Als Dugueselim von Guillaume de Blanchbourg zum Kampf herausgefordert wurde, nahm er drei dieser Suppen zu sich, ehe er sich den Engländern zum Kampfe stellte – drei, eine heilige Zahl, *»Zu Ehren der drei Personen der Heiligen Dreifaltigkeit«*. In manchen Provinzen gibt es schüchterne Anfänge landschaftsgebundener Rezepte. Die Bretonen geben in die Grützsuppe Eigelb, Gewürze und Safran. In der Provence macht man Suppen mit Mandeln und Olivenöl.

La Farce du Cuvier spricht von der Weinsuppe:

». . . Zu seiner Frau spricht er, meine holde Schwester,
Wohlan, meint er, die Weinsuppe her,
denn wir wollen uns auf den Weg machen . . .«

Im Jahre 1212 reicht man während eines Jagdessens des Kaiser Konrad II. sogenannte *morteux*, Suppen, die mit Brot und Milch eingedickt waren, die Vorläufer der Wildgerichte. Eine *potage* wird bei einem festlichen Mahl erwähnt, das Ludwig der Heilige im Jahre 1241 gab. Wegen ihrer Großartigkeit nannte man sie *»die Unvergleichliche von Saumur«*. Derselbe Ludwig der Heilige weist, als er krank war, an einem Fastentag eine Hühnerbrühe zurück. Vielleicht war sie mit demselben Mehl zubereitet wie jene *»weiße Hühnerkraftbrühe«*, deren Zusammensetzung man in einem Manuskript des dreizehnten Jahrhunderts findet:

»Man koche die Hühner in Wasser und Wein, nehme Mandeln, zerstoße sie und lasse sie in einem Topf kochen, schneide die Hühner in Stücke, brate sie (in gutem Fett) und lege sie in die Suppe. Dann nehme man: Mandeln, Nelken, langen Pfeffer, Folian (vielleicht Lorbeerblätter), Garingal (Galgantwurzel), Safran und Zucker, lege alles in Essig ein, lasse es

durchziehen und vermenge das Ganze. So bekommt man eine gute Kraftbrühe.«

Hier handelt es sich noch um eine verhältnismäßig einfache Zubereitungsweise. Bis zum siebzehnten Jahrhundert werden Suppen aus einer bunten Vielfalt von Zutaten zusammengekocht; das gebratene Fleisch schwimmt mit gleichfalls in der Pfanne gebackenen oder harten Eiern in der Brühe. Gewürzt wird mit einer ganzen Apotheke an Ingredienzien: Ingwer, Nelken, Zimt, Safran; und immer oder beinahe immer wird alles mit Zucker gesüßt und mit Granatapfelsamen bestreut.

Von allen mittelalterlichen Suppen erfreute sich die Reissuppe der größten Beliebtheit. Sie wurde lange Zeit für die feinste aller Suppen gehalten. Selbst bei den Bauern durfte sie bei keinem Fest fehlen. Sollte sie fett sein, bereitete man sie mit einer guten Bouillon, sollte sie mager sein, mit Kuhmilch oder Mandelmilch. Immer aber schmeckte man sie mit Zucker und Safran ab, um ihr Kraft und Farbe zu geben.

Tatsächlich handelte es sich dabei im modernen Sinne mehr um ein Zwischengericht als etwa um eine Suppe mit Einlage, wie sie heute üblich ist. Diese Reissuppe muß, war sie »mager« zubereitet, vielmehr eine nahe Verwandte unserer Milchreisspeise gewesen sein. Nach den Statuten der Reform des heiligen Claude von 1448 hatten die Mönche die Genehmigung, sie während der Fastenzeit dreimal in der Woche zu essen.

Als begehrte und kostspielige Gerichte hatten die feinen Suppen unter den Aufwandgesetzen zu leiden, um so mehr als der gute Ton es verlangte, daß man mehrere Sorten bei Tisch auftrug; mit einer Reihe von Erlassen versuchte man, diese Unsitte zu bekämpfen. Am bekanntesten ist der Erlaß Philipps des Schönen aus dem Jahre 1294:

»Kein redlicher Mann wird bei einem großen Essen mehr als zwei Gerichte und eine fette Suppe mit Einlage geben, und bei einem kleinen Essen ein Gericht und ein Zwischen-

gericht. Und zur Fastenzeit wird er zwei Heringssuppen und zwei andere Gerichte oder drei Gerichte und eine Suppe mit Einlage auftragen können . . .«

Im Jahre 1304 verbot das Konzil von Compiègne den Geistlichen, bei ihrem Mahl mehr als zwei Gerichte und mehr als eine Suppe aufzutragen, es sei denn, ein Fremder komme dazu. Dann konnten sie ihr übliches Essen durch ein Zwischengericht vervollständigen.

Völlige Freiheit wurde ihnen indessen zugestanden, wenn dieser Fremde der König in eigener Person war. *Quod licet Jovi, non licet bovi!*

Diese Gesetze mußten von Jahrhundert zu Jahrhundert immer wieder neu abgefaßt werden, da sie niemals lange eingehalten wurden, außerdem wurden sie im Laufe der Zeit weniger streng ausgelegt. Karl IX. verbot im Jahre 1563 Mahlzeiten mit mehr als drei Gängen, aber beim ersten Gang konnte es zehnerlei Gerichte geben, und von diesen konnten wiederum zwei aus je drei Suppen bestehen.

Im vierzehnten Jahrhundert erscheint der *»Viandier«* (Fleisch- und Fischkoch) von Guillaume Tirel, genannt Taillevant, dem Koch Karls V. Er war so berühmt, daß ihn François Villon in seinem Großen Testament nennt:

»So las ich ihm zulieb in Taillevants Küchenbuche,
die sämtlichen Kapitel, wie man Frikassee bereitet . . .«
(Strophe 141) *

Sein Buch setzt die Maßstäbe für jene altfränkische Küche, die nun beschrieben werden soll. Da gibt es Zwiebelsuppe, Bohnensuppe, Senfsuppe und Hanfsamensuppe. Senfsuppe wurde aus gebackenen Nieren, Puree zum Eindicken, Senf, Ingwer, Gewürzen und Zucker zubereitet; das Ganze wurde zusammengerührt, dann gekocht und mit einem Schuß Federweißen gewürzt. Die Hanfsuppe hingegen bestand aus Knochenmark, Hanfsamen und Mandeln, die mit etwas Bouillon

* Die deutsche Fassung der Verse von Villon ist einer im Winkler-Verlag, München, erschienenen Ausgabe, übersetzt von Walter Widmer, entnommen.

verrührt wurden. Nachdem man dieses Gemengsel durch ein Sieb gegeben hatte, ließ man es kochen und gab Zucker, Ingwer, süße Gewürze und Rosenwasser dazu. Folgen wir den Worten von Bertrand Guégan, so sind diese Rezepte größtenteils geeignet, *»den fügsamsten Spartaner abzuschrecken«*.

Aber es gibt auch wohlschmeckendere Gerichte darunter und Villon, der sich gern zum Essen einladen ließ, erkannte das stillschweigend an, als er schrieb:

»Nun sind sie tot, und ihre Seelen sind erlöst,
so hoffe ich. Die Leiber sind schon längst verwest,
ob sie hochedle Herren waren oder hohe Damen,
die stets nur auserlesene Speisen aufgetischt bekamen:
Rahm, Weizenkuchen oder Reis . . .« (Strophe 141)

Diese Weizenkuchen sind die Vorläufer unserer Mehlspeisen. Als äußerstes Raffinement geben manche ihnen sogar einen Wildgeschmack. Der enthülste Weizen wird zunächst mit viel Wasser gewaschen und gemahlen. Dann: *»... Nehmt einmal aufgekochte Kuhmilch, laß Euren Weizen darin kochen, zieht ihn dann vom Feuer und rührt häufig um und laßt reichlich Eigelb einlaufen; aber es darf nicht zu heiß sein, wenn Ihr es unter fleißigem Rühren hineingebt, dann feine Gewürze und ein wenig Senf hinzufügen. Und es muß geschmeidig und gelblich sein, und keiner gebe von dem Saft des Wildprets etwas hinzu.«*

Dieses Rezept dürfte heute noch gebräuchlich sein.

Ebenso die Jacobinersuppe, von der Villon ebenfalls spricht, da in seinem Werk die Fleischeslust in jeder Form (la chair et la chère) besungen wird. Er vermacht:

»... Den Bettelmönchen, Kuttenmännern und Barfüßern,
den Nönnlein und Beghinen, Geißlern, frommen Büßern,
die zu Paris und sonstwo stehn in Gottes Hut,
den Turlupinern und auch anderer Ketzerbrut
bring Eierfladen ich und feste Jacobinersuppe dar.
Nachher verziehe sich die hocherbaute Schar,
sie möge hinterm Bettvorhang von ihrer Andacht sprechen . . .«
(Strophe 116)

Die Jacobinersuppe ist eine Bouillon, die aus einer Rebhuhnart namens Jacobine gemacht und zusammen mit gerösteten Brotschnitten und Käse überbacken wurde. Aber diese köstliche Speise wurde bedauerlicherweise im letzten Augenblick verpfuscht, da man sie mit *»reichlich Zucker«* anrichtete.

Die Köche dieser Epoche verzichteten allenfalls bei der *Delphinsuppe* und bei der *Aille* (eine Knoblauchsuppe, Vorläuferin der französischen Zwiebelsuppe*) auf den Zucker. Anfang des sechzehnten Jahrhunderts gibt Pierre Gaudoul, von 1514 bis 1534 Drucker in Paris, Taillevant neu heraus, erweitert um mehrere Suppenrezepte, die in der Originalausgabe nicht zu finden waren. Bei einer von ihnen, einer *»versuse«* genannten Suppe, spielt der Zucker noch eine Rolle. Er wird mit Rosenwasser, Orangensaft, Safran, Eigelb und Zimt gemischt. Aber stellen diese gesüßten Gerichte nicht vielmehr das dar, was wir heute Zwischengerichte nennen, während wie gesagt das Wort *potage* im damaligen Sprachgebrauch noch gar nicht fest umrissen war? Es bezeichnete damals, entsprechend dem lateinischen *potus*, jedes in einer Schüssel servierte Gericht, sei es flüssig, fest, mit Fleisch garniert, gesalzen, gewürzt oder süß.

Erst in der ersten Hälfte des sechzehnten Jahrhunderts wird die Kochkunst nach unseren heutigen Begriffen fortschrittlicher. Neue Gewürze kommen in Gebrauch; man entdeckt den Wohlgeschmack neuer Gemüsearten, wie zum Beispiel Mais, Topinambur, Tomaten, Piment und Bohnen. Der italienische Einfluß macht sich bereits bemerkbar, und als Suppeneinlage kommen Teigwaren auf.

Die Franzosen hatten diese Teigwaren gegen Ende des vorhergehenden Jahrhunderts während der Kriege Karls VIII

* Eine im Monat Mai gegessene Aille hielt man für besonders gesundheitsförderlich. Noch heute glaubt man in Südfrankreich daran.

um die Eroberung von Neapel (1495) kennengelernt. Charles Estienne erwähnt sie in seinem Buch *»De nutrimentis«*. Er weist auf die Band- und Fadennudeln hin, die man in die Bouillon gab und auf die Makkaroni, die er seltsamerweise als *»Klößchen aus Brotkrumen, mit Bouillon angefeuchtet und mit Käse bestreut«* definierte.

Seit dieser Zeit baut man in der Provence eine besondere Art von Weizen an, der zur Herstellung von Grieß verwendet wird. Grieß als Brei, in einer Brotsuppe oder gekocht mit Geflügelbrühe, wird den Kranken vom Arzt empfohlen.

Ambroise Paré, ein Suppenliebhaber, der morgens zum Frühstück eine kräftige Suppe zu sich nahm, verordnete seinerseits eine Brühe aus Hähnchen- und Kalbsknochen, um dem Kranken Nahrung zuzuführen, ohne sein Blut unnötig in Wallung zu bringen; die eigentliche Heilkraft des Gerichts bewirkten Sehnen und Knorpel.

Diese Bouillons, die man *restaurations* (Erquickung) nannte*, waren damals auch bei Wöchnerinnen, bei entkräfteten Menschen und bei dahinsiechenden Kranken beliebt. Eine von ihnen hieß wegen ihrer besonderen Güte *»göttliche Restauration«*.

Wir werden sehen, wie sich die Bedeutung dieses Wortes (restaurant) gewandelt hat, bis es seinen heutigen Sinn erhielt. Das Fleisch freilich wurde damals mit Gerstengraupen, getrockneten Rosen, Koriander, Zuckerrohrrinde und Rosinen aus Damaskus in einer Retorte destilliert.

Bernard Palissy wendet sich im Namen des guten Geschmacks und der Medizin gegen diesen Brauch: *»Nimm zartes Geflügel«*, so sagt er, *»und lasse es in seiner eigenen Brühe ziehen: du wirst die Bouillon köstlich duftend finden, wenn du ihren Geruch in dich aufnimmst, und sehr wohlschmeckend, wenn du sie versuchst, so daß du daraus schließen wirst, daß dies genügt, um einen Menschen wieder zu Kräften zu bringen. Wenn du dagegen die Brühe destillierst, dann nimm nur von dem Wasser und versuche es, und du wirst es schal finden,*

* restaurant (Erquickung) von lateinisch restaurare = wiederherstellen. Früher wurden die Restaurants auch »Gouillon« genannt.

ohne Geschmack noch Geruch – es sei denn nach Verbranntem. Dann wirst du zu dem Schlusse kommen, daß deine ›restauration‹ nicht gut ist und dem schwachen Körper keinen Saft zu geben vermag.«

Die Tafel Franz I., aufwendig wie alles, was dieser König befahl, ließ dem Schlachtfleisch und den Gemüsen nur wenig Platz: Fische, Geflügel, Wildbret und Wildvögel wurden allgemein geschätzt. *»Und gewiß«*, sagt Brantôme in bezug auf den König, *»er war so verschwenderisch mit Leckereien und allerhand Gesottenem und Gebratenem vom Fleisch so gut wie vom Fisch und überhaupt so essenslüstern, daß einer, der nur von seinem köstlichen Leben gehört hätte, danach weder hätte beurteilen noch glauben können, daß er ein so großer Heerführer gewesen ist . . .«*

Diesem Beispiel folgten alle Herren bei Hofe, der Großmeister, der Oberkämmerer, die Kammerherren, die Edelleute, die Kammerdiener *»und so viele andere, und alle Tafeln waren reich gedeckt, daß es an nichts fehlte. Und das Bemerkenswerteste war, daß es bei Geselligkeiten auch im abgelegenen Dorf so zuging, als wäre man in Paris«.*

Selbst der Kaplan des Königs, Mellin de Saint-Gelais, geht fischen, nicht nur weil er ein passionierter Fischer, sondern auch ein Feinschmecker ist. Schreibt er doch:

Wenn einen hart das Fieber quält,
ihn auch noch die Gefahr befällt,
daß er – und daß das lange geht –
nicht nur des Brisque-Spiels enträt,*
auch essen kann nur schlechte Gerichte,
so daß auf Krebssupp' er verzichte.
Ob dieses harten und beklagenswerten Risikos
werd' ich krebsrot vor Ärger, bedenk' ich's bloß.

* Ein Kartenspiel, das auch den Namen »mariage« (Ehe) trug.

Die Krebssuppe, auf die hier angespielt wird, hat nur wenig Ähnlichkeit mit unserer heutigen Krebssuppe.

Damals handelte es sich um eine Wild- oder Geflügelsuppe, in der die Fleischstücke noch unzerteilt herumschwammen. Die Krebse wurden erst gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts in die Suppe gegeben, deren Hauptsubstanz nach wie vor junge Tauben, Fasanen und Wachteln bildeten. In dem 1739 erschienenen Werk *»Dons de Comus ou les Délices de la Table«* von François Marin, Haushofmeister des Marschalls von Soubise, wird die Krebssuppe aufgeführt. Sie wird aus einer Bouillon von gedünsteten Fischen bereitet, der man den Milchner von Karpfen, Champignons, Artischockenböden, Muscheln und Krebsschwänze zugesetzt hat. Das Ganze wird mit Krebsbrühe aufgefüllt; doch tragen daneben auch andere Suppen den Namen Krebssuppe: Wachtelsuppe, die *bisque* (= Krebssuppe) genannt und ohne Krebse zubereitet wird und eine Wachtelsuppe mit Krebsen. Die Krebssuppe wird in diesen drei Fällen folgendermaßen kommentiert: »Alles, was Krebssuppe heißt, soll fest in der Schüssel liegen und leicht überbacken werden.«

Ganz richtig sagt der *»Dictionnaire de L'Academie des Gastronomes«* in seinem Artikel über die Krebssuppe: *»In der Folgezeit gehörten gratinierte Zutaten ebenso in die Suppe wie die Würzstoffe, und die Krebsbrühe wurde zum Hauptbestandteil des Gerichts, aus dem sie Wildbret und Fleisch verdrängte.«*

Klugerweise gaben die Autoren dieses Werkes zu, daß die etymologische Herkunft des Wortes *»bisque«* (Krebssuppe) unbekannt ist. Kühner als diese macht Joseph Favre in seinem *»Dictionnaire universel de Cuisine«* folgenden Vorschlag: *»Bisque, aus dem lateinischen ›bis‹ (= zweimal) und ›cauda‹ (Schwanz), von Skauda abgeleitet, dessen Wurzel im Sanskrit in dem Wort ›ska‹, d. i. anrichten, schwenken, liegt; also aus bi und ska = biska, woraus das Wort ›bisque‹ entstand = Teil des Krebses, der ihm zum Schwimmen dient und das beste Fleisch liefert.«*

»Wie man sieht«, fügt er erklärend hinzu, »kommt die etymologische Erklärung von der Art und Weise, wie dieses Scha-

lentier seinen Ärger zeigt, wenn es in Gefahr ist, indem es seinen Schwanz oder seine Schwanzflossen lebhaft hin- und herbewegt; daher drückt die Bezeichnung für eben diesen Körperteil (bisque) im übertragenen Sinne auch Ärger, Zorn aus.«

Wer allzuviel beweisen will, beweist gar nichts, da ja der Krebs und sein zorniger Schwanz in der Krebssuppe erst mehrere hundert Jahre nach deren Erfindung erscheinen.

Sei dem wie ihm wolle, das Wort *bisque* hat noch immer ein stark gewürztes Gericht der feinen Küche bezeichnet, *»die Nahrung von Prinzen oder Geldleuten«*, wie es Grimond de la Reynière bezeichnete; *»das königlichste unter den königlichen Gerichten«* erklärte Vincent de la Chapelle.

Selten hat eine Mahlzeit sich über so lange Zeit hinweg so großer Gunst erfreut. Seit ihrer Erfindung der Venus geweiht, ist die Krebssuppe, sei sie nun aus Wachteln oder aus Krebsen gekocht, von je mit amourösen Ausbrüchen verbunden gewesen.

»... Was kostet diese Suppe manche Gatten!
Wie viele doch am Morgen noch zu rühmen hatten
bei ihrer Frau, ertappt, die Augen noch voll Sünde,
daß nach der Supp' von Krebs man sehr beglückt sich finde ...«

reimt Achille Ozanne in seinen *»Feinschmeckergedichten«*. Aber schließen wir diese lange Parenthese über die Herkunft der *bisque* lieber keusch errötend hier ab, denn wir würden sie auch unter Ludwig XIV., beim Prinzregenten (der Régence-Zeit) oder in den zu Ende jenes Jahrhunderts üblichen schmükkenden Malereien an besonderen Örtchen weiterhin Triumphe feiern sehen.

Der italienische Einfluß war noch deutlicher unter der Herrschaft von Heinrich II. und Katharina von Medici. Wenn diese auch eine starke Esserin und *»oft zum Platzen voll war«* vom *»zu vielen Essen von Artischockenböden und Hahnenkämmen*

und Geflügelnieren, auf die sie ganz gierig war«, muß man ihm wohl die florentinische Küche empfohlen haben, die damals weiter entwickelt war als die französische. Angelockt von dem rasch erworbenen Vermögen, zu denen die Königin gewissen Financiers, ihren Landsleuten, verholfen hatte, erschienen im Gefolge der Köche, die Katharina in ihrem Troß mitgeführt hatte, bald von jenseits der Berge zahlreiche *»Maitres d'hotels«*. Mit ihrer angeborenen Zungenfertigkeit fiel es ihnen nicht schwer, ihre Künste höher in Kurs zu bringen als die der französischen Köche, die noch bei der Schule Taillevants stehen geblieben waren. Montaigne hat uns ein Portrait eines dieser Küchenmeister hinterlassen, der von der Küche und vom Kochen *»mit reichen und wunderbaren Worten«* daherredete, *»denen gleich, die man gebrauchen würde, um von der Regierung eines großen Reiches zu sprechen«*.

Aber die Franzosen zeigten sich als begabte Schüler und im Jahre 1577 stellte ein venezianischer Botschafter, Jerôme Lippomano, fest: *»Diese Kunst (durch Mahlzeiten zu erfreuen) ist in Paris so verbreitet, daß es Gastwirte gibt, die Ihnen in ihrer Schenke Essen zu jedem Preis verabreichen: für einen Kreuzer, für einen Taler, für vier, für zehn, sogar für 20 Taler pro Kopf, wenn Sie das wünschen. Aber für 20 Taler wird man Ihnen, wie ich hoffe, Suppe mit Manna oder einen gebratenen Vogel Phönix geben . . .«*

Bei Suppen macht sich dieser Einfluß dadurch bemerkbar, daß man die Granatapfelkerne, mit denen man sie früher bestreute, verachtet und nun ein Übermaß an aromatischen, getrockneten und zu Pulver gemahlenen Kräutern verwendet: Majoran, Salbei, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Pfefferkraut, Ysop und Fenchel schlugen Kardamom und Garingal aus dem Feld. Die vom Italienischen her beeinflußte Geschmacksrichtung, die sich heutzutage wiederum durchsetzt (mit dem Mißbrauch von Kräutern – Rosmarin, Basilikum, Thymian und Fenchel – beim Braten), ist, wie man sieht, ein Phänomen, das in der Geschichte der französischen Tafel regelmäßig wiederkehrt.

Aber unter Karl IX. und Heinrich III. zwangen endlose Kriege diese königlichen Herren zu starken Einschränkungen

in ihrer Haushaltsführung. *»Es war reiner Zufall«*, schrieb Brantôme, *»wenn man da gutes Fleisch verwendete, denn meistens hing der Brotkorb zu hoch: das war etwas, was die Höflinge haßten, die es liebten, bei Hofe und bei der Armee beim Essen fleißig mitzuhalten, weil es sie da nichts kostete.«*

Aus dieser Zeit stammt eine der Königin Margarete zugeschriebene reizende Anekdote über die Suppe und die Tugend. Die Frau Heinrichs III. hatte sehr langstielige Löffel in Mode gebracht, denn sie waren ein unentbehrliches Zubehör zu den riesigen Halskrausen, die sie leidenschaftlich gern trug. Eines Tages fragte Forges de Fresnes, der Sekretär des Königs, die Königin:

»Wie kann man mit großen Halskrausen Suppe essen und mit Pluderhosen galant sein?«*

Margarete ließ sich alsbald Suppe und einen langstieligen Löffel bringen.

»So«, sagte sie.

»Oh«, rief der Edelmann aus, »bezüglich des Oberteils bin ich beruhigt.«

Tatsächlich brachte es die Mode der großen Halskrausen mit sich, daß man sich mehr an den Gebrauch des Löffels gewöhnte. Die an feiner Lebensart überlegenen Griechen und Römer hatten mehrere Löffelsorten zur Verfügung, die nicht ausschließlich zum Suppe essen gebraucht, sondern gleicherweise für Fisch, Fleisch und andere Gerichte benutzt wurden.

Während des Hochmittelalters und bis ins dreizehnte Jahrhundert hinein überwog der Napf, obgleich Fortunat von der heiligen Radegunda spricht, die den Blinden mit einem Löffel zu essen gab, wobei sie allerdings durch ihr Gebrechen *»außer-*

* Anm. d. Übers.: Der französische Text spricht von »vertugadins«, das sind eigentlich nur die sehr betont gearbeiteten Hosenlätze, die man damals an den Pluderhosen trug.

stande waren, sich seiner selbst zu bedienen«, wie es Le Grand d'Aussy in seiner *»Histoire de la vie privée française«* anmerkt.

Vom gleichen Schriftsteller erfahren wir, daß auch im Testament des heiligen Remigius, Bischofs von Reims, von Löffeln gesprochen wird, *»von großen wie von kleinen«.*

Der heilige Peter von Amiens erzählt voller Schrecken, daß die mit einem der Söhne von Pierre Orseléole, eines Dogen von Venedig, verheiratete Schwester des Römers Angilius, eines orientalischen Kaisers, nicht mit den Fingern esse, sie benutze stattdessen kleine vergoldete Gäbelchen und Löffelchen, um damit die Nahrung zum Munde zu führen. Er betrachtet diese Tatsache geradezu als Symbol für unsinnige Verschwendung und sieht darin den Grund für den Zorn des Himmels, der sich über das Haupt dieser Schwelgerin und ihres Gatten entlud, als beide im Jahre 1005 an der Pest starben.

Es ist eine durch die Ikonographie sicher bewiesene Tatsache, daß lange Zeit hindurch die Suppe einfach aus einem Napf getrunken wurde. Der Gebrauch des Löffels war bis zum Ende des dreizehnten Jahrhunderts völlig der Vergessenheit anheimgefallen. Karl V. besaß zum Beispiel einundfünfzig und ein halbes Dutzend Suppennäpfe, die aus hellem Silber oder vergoldet waren, dagegen hatte er nur 70 Löffel. Auch im sechzehnten Jahrhundert ist der Löffel noch selten, und selbst Montaigne sagt: *»Ich benutze Löffel und Gabel kaum . . .«*, und darüber hinaus stellt er mit einiger Verwunderung fest: *»Man legt immer ebenso viele Löffel auf, wie Menschen am Tisch sitzen . . .«*

Bei der Bestandsaufnahme der Hinterlassenschaft von Françoise de la Chassagne und Montaigne (1627) findet man überhaupt nur: *»Vier Löffel mit Korallengriff, das Mundstück aus Perlmutt und Muscheln, dazu eine Konfektbüchse mit einem goldenen Löffel, dazu zwei silberne Löffel in einem Etui.«*

Um 1610 betrachtete man es in England als eine der aus Italien mitgebrachten Narrheiten des Reisenden Thomas Coryate, daß er ein solch unnützes Gerät benutzte.

In Frankreich war es in jener Epoche noch üblich, aus dem Suppennapf zu essen, doch kamen zur gleichen Zeit auch die ersten Fayence-Teller auf. Erst um die Mitte des siebzehnten Jahrhunderts wird der Löffel allgemein üblich, und der Napf wird vom tiefen Teller abgelöst.

Es heißt, daß die Suppenliebhaber dem Staatsmann Mazarin diese Verfeinerung verdanken. Jene ersten tiefen Teller, sogenannte Mazarines, kamen durch den Kardinal in Mode. Sie wurden, wie auch die flachen Teller des vorhergehenden Jahrhunderts, die sich immer mehr einbürgerten, von der Tafel mit einem *»Tellerträger«* aus Metall oder Weidengeflecht abgetragen.

Ein weiterer Fortschritt, den man diesmal dem Herzog von Mantansier verdankt, ist der Vorlegelöffel. Nicolas de Bonnefons, Kammerdiener des Königs, erwähnt ihn im Jahre 1695 ausdrücklich: *»Man ißt die Suppe nicht aus der Schüssel, sondern schöpft sie sorgfältig auf seinen Teller . . .«* und der Marquis de Doulanges bestätigt:

». . . Früher aß man die Suppe
aus der Schüssel ohne große Umstände,
und seinen Löffel wischte man
oft an einem gekochten Huhn ab.
Vor Zeiten stippte man ins Frikassee
sein Brot und seine Finger gar.
Doch heute ißt ein jeder
seine Suppe auf seinem Teller.
Man sollte höflich sich bedienen
des Löffels wie der Gabel,
und hin und wieder möge sie ein Diener
am Büffett waschen . . .«

In seinem *»Portrait eines Zerstreuten«* spricht La Bruyère von dem Vorlegelöffel als Neuheit (in seinem Werk *»Les Caractères«*, 1688): *». . . Man hat einen großen Löffel bei Tisch*

eingeführt, um das Bedienen zu erleichtern. [Ménalque] nimmt ihn, taucht ihn in die Schüssel, füllt ihn und führt ihn zum Munde, und er kann sich kaum fassen vor Staunen, wie er auf seiner Wäsche und auf seinen Kleidern die verschüttete Suppe erblickt, die er eigentlich hatte essen wollen . . .«

Im achtzehnten Jahrhundert ist der Gebrauch des Löffels üblich geworden. Unter Ludwig XV. gab es alle Arten: Suppenlöffel, Nachtischlöffel, Olivenlöffel, Senflöffel. Der Zucker wird bereits mit Hilfe eines Streulöffels geschöpft. Suppenschüsseln, die den unseren ähnelten, tauchten erst Ende des Jahrhunderts auf, was nicht heißen soll, daß nicht auch früher stattliche Gefäße zum Auftragen der Suppen benutzt worden wären; allerdings wurden sie nicht ausschließlich dafür verwandt. Im Jahre 1685 hatte man während eines Mahles, zu dem der Botschafter Venedigs lud, »die Suppen« sehr bewundert, »die in Gefäßen in Form einer Galeere auf dem Tisch standen, die wiederum als Deckel für die Gerichte des zweiten Ganges dienten«.

Es ist eine merkwürdige Feststellung, daß Napf und Löffel zu allen Zeiten symbolischen Gehalt besaßen. Alte Wirtshäuser trugen den Namen *»Zur Schüssel«*, *»Zum Löffel«*, *»Zu den drei Löffeln«*; das letztere, in der Rue aux Ours in Paris gelegen, war berühmt. Was indessen für eine Herberge recht war, möchte uns als Symbol für einen kriegerischen Pakt nicht unbedingt billig erscheinen. Gleichwohl nahm der niederländische Adel, der sich zum Widerstand gegen Spanien verbündet hatte, als Feldzeichen einen Holznapf, den jeder über den Mantel gehängt trug.

1527 waren es dann Genfer Edelleute, die sich gegen die Einführung neuer religiöser Doktrinen zusammengeschlossen hatten, und die beim Aufbruch von dem Festmahl, bei dem sie zum erstenmal zusammengekommen waren, ihre Bruyère-Löffel als Wahrzeichen mitnahmen. Die einen hingen sie um den Hals, die andern steckten sie an den Hut, gleich einem *»Ordenskreuze«* der Vereinigung, die sie unter dem Namen der *»Bruderschaft vom Löffel«* soeben gegründet hatten.

Lange Zeit wurden die Löffel in den großen Bauernhöfen in eine Öse an die Wand oder in eine Art Deckenlampe ein-

gesteckt, einem Rad, von dem jeder seinen Löffel wegnahm, um ihn wieder an seinen Platz zu legen, wenn die Suppe ausgelöffelt war. Und wenn zu Weihnachten ein Knecht oder eine Magd ihren Löffel auf dem Tisch zurückließen, wußte der Bauer, daß sie hiermit ihren Abschied nahmen und ihn zu Lichtmeß verlassen würden.

Die Regierungszeit Heinrichs IV. liegt dem Suppenkoch in doppelter Hinsicht am Herzen; wohlgemerkt, hauptsächlich wegen des Huhns im Topf, aber auch durch die mit einer gewissen Geflügelcreme verbundene Erinnerung an Königin Margarete, die erste Frau des Königs. Sie war so lüstern auf diese Suppe, daß sie jeden Donnerstag davon aß. Schon um ihr gefällig zu sein, mußten die Höflinge der Valois bei diesem Essen mithalten, selbst wenn sie es nicht besonders gern mochten. Es erhielt denn auch den Namen »Königinsuppe«. Wir wissen nicht, ob diese Vorliebe auch über das Jahr 1599 hinaus anhielt. In diesem Jahr wurde die Königin Margarete nämlich verstoßen.

In *»Le Vrai Cuisinier françois«* des Herrn von La Varenne (1651) beweist uns das für diese Creme gegebene Rezept, daß die kulinarische Kunst trotz unbestreitbarer Fortschritte noch recht unvollkommen ist. Gewiß wird das mit Bouillon gemischte Geflügel vorher ganz fein zerkleinert, aber gebunden wird es mit eingeweichtem Brot. Wie im finsteren Mittelalter werden Granatapfelkerne darübergestreut, Hahnenkämme und Pistazien kommen dazu, die selbstverständlich vorher scharf überbacken worden sind. Insgesamt bleibt die Suppe gleichwohl noch eßbar, insbesondere, wenn man dieses Rezept mit anderen aus dem gleichen Kochbuch vergleicht.

Ein Zusammentreffen von Umständen? Vorbestimmung? Noch drei Jahrhunderte später wird Königin Margarete in die Geschichte der Suppe verwickelt.

Es geschah, daß vor der Uraufführung der *»Reine Margot«* (Margarete) von Dumas im Historischen Theater am 20. Februar 1847 die Leute 24 Stunden Schlange standen. Es war ein wichtiges Ereignis, denn mit der Vorstellung wurde gleichzeitig der Theatersaal eröffnet, den Dumas der Ältere erbaut hatte, um hier die großen historischen Darstellungen aus der französischen Geschichte zu inszenieren. Am ersten Abend um 10 Uhr erschienen Straßenhändler mit heißer Bouillon. Sie machten glänzende Geschäfte, um so mehr als, wie es Gautier in seinem Feuilleton ausdrückt, *»Alexander Dumas diese Darbietung in Szene setzte, um das ganze hungrige Publikum neun Stunden lang an seine Plätze zu fesseln«*. Die Sitte, beim Schlangestehen vor den Schaltern eines Schauspielhauses eine Bouillon zu trinken, bürgerte sich ein und hielt sich sehr lange, sehr zum Wohle der fliegenden Händler, die diese Einnahmequelle nutzten.

Was das Wort vom *»Huhn im Topf«* angeht, so ist es, wie die meisten historischen Aussprüche, umstritten gewesen. Aber in seinem jüngst erschienenen Werk *»Les plaisirs de la table en France, des Gaulois à nos jours«* (Die Tafelfreuden in Frankreich, von den Galliern bis in unsere Tage) zerstört Jacques Bourgeat die Mär, nach der dieser Wunsch Heinrichs IV. a posteriori zu Propagandazwecken zugunsten der Restauration ausgesprochen sein sollte. Als Beweis wird ein in der Geschichte König Heinrichs des Großen erwähnter Text zitiert, den Messire Hardouin de Péréfixe *»Bischof von Rodez, allzuvor Präzeptor des Königs«* verfaßt hat, also eine Arbeit aus dem Jahre 1664:

»Als der Herzog von Savoyen nach Frankreich kam, ließ ihn der König eines Tages einem Ballspiel auf den Wällen des Fauxbourg St. Germain zusehen. Nach dem Spiel, als sie da zusammen am Fenster standen, das auf die Straße hinaussah, sagte der Herzog, der eine große Menge Volkes erblickte, er könne die Schönheit und den Reichtum Frankreichs nicht genug bewundern, und er fragte Seine Majestät, was ihm dieses Land wert sei. Der gleichermaßen hochherzige und um keine Antwort verlegene Herrscher antwortete ihm: ›Es ist mir so viel wert, wie ich will.‹ Der Herzog fand diese Antwort nicht

deutlich genug und wollte ihn zwingen, genau zu sagen, was Frankreich ihm wert sei. Der König antwortete: ›Ja, so viel wie ich will, denn wenn ich das Herz meines Volkes besitze, habe ich das von ihm, was ich haben möchte, und wenn Gott mich am Leben erhält, werde ich dafür sorgen, daß es in meinem Königreich keinen Arbeiter gibt, der nicht die Mittel hätte, ein Huhn im Topf zu haben.‹ Und er fügte hinzu: ›Und wenn ich nichts hergeben werde von dem Nötigen, um mir Kriegsleute zu halten, um alle diejenigen zur Vernunft zu bringen, die meine Herrschaft antasten wollen.‹ «

Indessen wurde unter der Herrschaft dieses Königs bei Hof keine sonderlich glänzende Tafel gehalten. Lange Zeit hindurch kämpfte Heinrich mit finanziellen Schwierigkeiten. Als Beweis seien die Memoiren des Herzogs von Angoulême angeführt, in denen es vom König heißt: *»... daß seine Tafel oft unter diesen beschränkten Mitteln litt, und er sich häufig gezwungen sah, bei einem seiner Gefolgsleute zu essen.«* Heinrich IV. war von einfacher Lebensart, aß leidenschaftlich gern Austern, Sardinen, Melonen und spielte eine völlig passive Rolle bei allen Banketten und Gelagen, die er der Sitte nach am königlichen Hofe geben mußte. Die großen Herren führten sich viel königlicher auf: Herr d'O, Gouverneur von Paris, ließ sich bis zu seinem Tode Moschus- und Ambragebäck zu 25 Talern servieren. Wer wohlhabend war, der reichte die köstlichsten Imbisse mit drei Gängen, *»... bei denen an Konfekt, Geleefrüchten und Marzipan so wenig gespart wurde, daß die Damen und Fräuleins sich genötigt sahen, die Süßigkeiten den Pagen und Lakaien zuzuschieben, denen man sie gänzlich überließ«* (Pierre de l'Estoile, Journal 1596).

Der Tafelschmuck, die Künsteleien, die Speisenaufbauten waren bei diesen Mahlzeiten wichtiger als der Geschmack dessen, was man aß. Das war kaum dazu angetan, dem König, der ein kräftiges, unverfälschtes Essen liebte, zu gefallen. Ohnehin bestanden die Hauptleidenschaften, für die er etwas auszugeben bereit war, im Bauen, im Spiel und den Frauen.

War das Huhn im Topf für jeden Arbeitsmann im Königreich nur ein frommer Wunsch? Man könnte es wohl glauben, denn zweihundert Jahre später, als Ludwig XVI. gekrönt

wurde, schrieb der Wirt einer Herberge, die als Schild *»Das Huhn im Topf«* trug, auf seinen Giebel folgenden sarkastischen Vierzeiler:

»Es wird das Huhn im Topf uns endlich bald gegeben,
zumindest darf man's nehmen an,
denn seit zweihundert Jahren, seit es versprochen eben,
hört man nicht auf zu rupfen dran.«

In dem jetzt von uns übersprungenen sechzehnten Jahrhundert ist eine weitere Suppe entstanden, die mittelbar auf die Protestantenverfolgungen bis zur Thronbesteigung Heinrichs IV. zurückgeht.

Es handelt sich um die Ochsenschwanzsuppe.

Diese Bouillon ist eine französische Schöpfung. Zu jener Zeit waren sehr arme französische Protestanten als Flüchtlinge nach Clerkenwel gekommen. Londons Metzger schickten die Rinderhäute an die Lohgerbereien von Bermondsey, ohne vorher die Schwänze zu entfernen. Auf diese, von den Emigranten für einen Heller gekauften Schwänze, läßt sich die Erfindung der Kraftbrühe zurückzuführen, die trotz ihrer *»dunklen Herkunft«* heute der Stolz der englischen Küche ist.

Dabei ist sie für die Engländer erst dadurch interessant geworden, daß sie (etwa um 1600) nach Frankreich zurückkam, und daß die französischen Gastronomen ihr Geltung verschafften (schon damals!).

Von Ludwig XIII selbst gibt es wenig zu erzählen. Sicher, die königliche Tafel war üppig. Richelieu ließ aus politischer Klugheit dem König die Vergnügungen, *»an denen seine ängstliche Eitelkeit Befriedigung fand«*; doch war der Monarch von zarter Konstitution. Er trank bis zu seinem 39. Lebensjahr nur Wasser und war auch ein schwacher Esser. Gern soll er eine Graupenbrühe zu sich genommen haben, die mit Zitronensaft abgeschmeckt war und die ihm beim Aufstehen gereicht wurde.

Dagegen waren Gaston d'Orléans, Baudru, Bassompierre, Puylaurens, um nur einige Höflinge aufzuführen, die sich in der Schenke der Frau Duryer in St. Cloud zum gemeinsamen Gelage zusammenfanden, sehr trinkfest. Die Zwiebelsuppen dieser Wirtin waren berühmt.

». . . Wieviele Jungfern sah ich
in ihrem schönen Putze.
Ich ließ das Bette richten
all meine Laken waren aus Linnen.
Ich hab' den Wein herbeigeholt,
dann schickte ich den balzenden Hähnen
die Zwiebelsuppe . . .«

Es handelt sich hierbei um eine Anspielung auf die Morgensuppe mit Käse und Zwiebeln, die schon Rabelais kannte und die *»zur ersten kanonischen Stunde«* (um sechs Uhr morgens) Mönchen wie Lebemännern gereicht wurde.

Eine andere Wirtin, die Boisselière, die in der Nähe des Grand Louvre residierte, gab kein Essen für weniger als zehn in Tours geprägte Livres aus. Es läßt sich daraus entnehmen, daß die Suppe einen angemessenen Teil davon ausmachte. Toussaint de Bray bringt in seinem *»Ballet des Courtisans et des Matrones«* die Beschwerde einer Wirtin über einen Gast, der sich wenig ums Bezahlen kümmerte, folgendermaßen:

»Am Sonntag war es ein halber Fasan,
dazu eine gute Suppe im Topf.
Am Montag junge Erbsen
und eine Rübensuppe,
zum Nachtisch gab es gekochte Birne.
Am Dienstag wie am Mittwoch
und für den ganzen Donnerstag:
Ochsenschulter und Hammelkeule.
Immer Gesottenes und Gebratenes,
auch guter Wein hat nie gefehlt,
noch Weißbrot oder ein weißes Tischtuch . . .«

Die entscheidende Entwicklung der französischen oder, kurz gesagt, der Kochkunst überhaupt, fällt in das siebzehnte Jahrhundert. Freilich brachten das Bemühen um Prachtentfaltung und der Wunsch, auch einen Augenschmaus zu bereiten, noch immer entstellte Rezepte hervor, und was uns betrifft, so hätten wir noch lieber als Gäste an einer Tafel der Régence-Zeit als an der Ludwigs XIV. gesessen (zu der übrigens auch Molière niemals eingeladen wurde). Der König benahm sich trotz der für seine Mahlzeiten bis ins Kleinste festgelegten Etikette recht schlecht, wenn man dem Zeugnis des Herzogs von Luynes glauben darf. Manchmal kam es ihm in den Sinn, den Damen Brotkügelchen zuzuwerfen und zu gestatten, daß sie zurückwarfen. Man behauptet sogar von Mademoiselle de Vantois, einer Ehrendame der Prinzessin Conti, einer Tochter des Königs, daß sie, als ihr der König mit einem solchen Brotkugelgeschoß etwas weh getan hatte, einen fertig angemachten Salat zurückfeuerte. Allerdings ereignete sich das in Marly, wo das Protokoll weniger streng war als in Versailles . . .

Der Appetit des Königs war gewaltig, und dieser Völlerei verdankt die kulinarische Kunst ihre Vervollkommnung. Der König hatte eine Leidenschaft für Gemüse. Und um diese zu

befriedigen, widmete sich Herr von la Quintinie der Weiterentwicklung des Obst- und Gemüseanbaus. Nach der hübschen Formulierung von Bertrand Guégan *»wurden die Obstgärten und der Gemüsegarten von Versailles zur Schule ganz Europas«.*

Blumenkohl, Broccoli, Schwarzwurzeln, Disteln, Spargel, Zuckererbsen aus Holland und feine Erbsen ganz allgemein, die aus Italien wie auch aus neu erschlossenen Gebieten kamen, beeinflußten vorherrschend die Küche und insbesondere die Suppen.

Über den Kanibalenappetit des Königs findet Saint-Simon beredte Worte: *». . . An Appetit hat es ihm nie im Leben gefehlt. Dabei hat er niemals Hunger oder das Bedürfnis zu essen verspürt, mochte es durch die Umstände manchmal auch noch so spät sein, bis er sein Essen einnehmen konnte. Aber bei den ersten Löffeln Suppe überkam ihn immer auch die Lust daran, und er aß des Abends wie des Morgens so gewaltig und so deftig, dazu noch so gleichmäßig, daß man sich an den Anblick nicht gewöhnen konnte. Seine Suppen, von denen er unbeschadet des übrigen Essens morgens und abends mehrere in Mengen aß, waren voll Saft und Kraft.«*

Im Jahre 1708 stellte der Leibarzt Fagon fest, daß der königliche Kranke *». . . müde, abgeschlagen, am Mittwoch nichts Fettes essen wollte und wünschte, man möge ihm zum Diner nur trockenes Brot, eine Taubensuppe und drei gebratene Hühnchen reichen (!)«.*

Bei den Mahlzeiten wurden als erster Gang feine Suppen aufgetragen. Nicolas de Bonnefons schlägt in seinem *»Les Délices de la Campagne«* (Die Freuden des Landlebens) als Auftakt zu einer verhältnismäßig einfachen Mahlzeit vor: *»Es ist große Mode, vier schöne Suppen mit Einlage in die vier Ecken zu stellen«*, was gut zu den Empfehlungen Harpagons an Meister Jacques paßt: *»Man braucht vier große Suppen . . . Krebssuppe, Rebhuhnsuppe mit Grünkohl, usw. . . .«* Bonnefons

fügt hinzu: *»Die Teller der Gäste sollen eine Mulde haben, damit man sich die Suppe anbieten lassen oder sich selbst davon nehmen kann, was nun ein jeder essen möchte, ohne Löffel für Löffel aus der Schüssel zu nehmen, denn die Einen könnten sich vor den Andern ekeln, wenn der Löffel direkt vom Munde in die Schüssel eingetaucht wird, ohne vorher abgewischt worden zu sein . . .«*

Wir haben bereits gesehen, daß der Vorlegelöffel erst gegen Ende des Jahrhunderts aufkam. Aber um das Mahl weniger intim erscheinen zu lassen, falls man zum Beispiel dreißig Personen von Stand aufwendig bewirten wollte, schickte es sich, folgendes aufzutischen (allein beim ersten Gang, das ganze Mahl bestand aus acht): *». . . Um die Tafel zu eröffnen, reicht man dreißig Gefäße, die nur feine Suppen, gehacktes Fleisch und Brotsuppe enthalten sollen; in fünfzehn Schüsseln möge das Fleisch im Ganzen erscheinen, bei den andern fünfzehn gehackt auf geröstetem Brot; man serviert abwechselnd, indem man am oberen Ende der Tafel eine gute, gesunde Suppe reicht, am anderen Ende eine aus gehacktem Rebhuhn und Fasan zubereitete Königinsuppe. Nachher auf den Platz unterhalb der Gesundheitssuppe Gehacktes auf Champignons, Artischocken und dergleichen und gegenüber eine Krebssuppe, auf den Platz unterhalb des anderen Gehackten eine garnierte Suppe, unter die Krebssuppe hingegen eine Jacobinersuppe oder etwas anderes, und immer in dieser Reihenfolge wird bis zum unteren Ende der Tafel stets eine kräftige neben eine leichte Suppe gesetzt . . .«*

Von einer anderen Suppe wird gesagt:

». . . Indessen wendet sich unser Gastgeber an die Versammlung:

Was meint ihr, wonach schmeckt diese Suppe?

Schmeckt ihr die Zitrone heraus, deren Saft man mit Eigelb vermengt hat, das mit Federweißem gemischt wurde?«

Diese einst sehr beliebte Suppe trug den Namen *»Talersuppe«*. Sie war die Spezialität der Herberge zum *»Silbertaler«* in der Rue St. Victor, deren ständige Gäste bekannte Persönlichkeiten der Zeit waren.

Aus den vorangegangenen Zitaten läßt sich erkennen, daß in jener Epoche unter Suppen auch feine Cremes verstanden wurden. Die mit Eigelb gebundene Suppe, von der Boileau spricht, gehört ja geradeso in die Gattung der feinen Cremesuppen (im Französischen: Velouté) wie andere kunstvolle Zubereitungen, die nach der Schilderung Escoffiers *»außer dem flüssigen Element, das zu unserer Zeit allein noch den Namen ›Suppe‹ behalten hat, Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch im Ganzen«* enthielten, *»die ebenso wie die zum Garnieren verwendeten Gemüse zur Zubereitung gedient hatten«.*

In dieser Zeit beginnen die Kochbücher von La Varenne, von Nicolas de Bonnefons, von Pierre de Lune sich, wenn auch sehr unvollkommen, nach gewissen Regeln auszudrücken und den Geschmack zu schulen. *»Le Cuisinier françois«* wurde über dreißigmal neu aufgelegt. Seine Rezepte erweckten Widerspruch. Madame de Sablé, die aufs Alter ebenso naschhaft wie fromm geworden war, wettert gegen dieses Werk. *»Von La Varenne kommt nichts, was Wert hat«*, sagt sie, *»man sollte ihn dafür bestrafen, daß er derart seinen Spott mit den Menschen treibt.«*

Denselben Rat gibt auch jener anonyme Autor, der im Jahre 1674 mit den Initialen L. S. R. eine französische *»Kunst der guten Bewirtung«* veröffentlicht, in der er ohne Umschweife gleich im Vorwort erklärt:

»Ich glaube, daß man hier kaum die Unsinnigkeiten und die ekelerregenden Lektionen zu sehen bekommt, die Herr de la Varenne zu geben die Stirne hat und mit denen er seit so langer Zeit das einfältige, unwissende Volk geködert und eingeschläfert hat, indem er ihm seine Machwerke als die unfehlbare Wahrheit und die anerkannteste Kochlehre der Welt übergab . . .«

Und um das Gesagte zu beweisen, nimmt sich unser Feinschmecker besonders der von seinem Vorläufer beschriebenen Suppen an:

». . . Schaudert ihr denn nicht schon bei dem Bericht über eine Kriekentensuppe mit Gewürzwein, über eine Lerchensuppe mit süßer Sauce? Seht ihr ohne Grauen diese Suppe aus Ochsenkeule und Orangenscheiben, diese Eintopfsuppe? Bringt

euch die mit dem gebratenen Kalbskopf nicht zum Lachen oder eher noch dazu vor Mitgefühl zu weinen? Geht noch weiter und betrachtet jene Suppen aus Schulterknochen und Ragout, aus Kürbis und Kräutern ohne Butter, aus Fröschen und Safran, aus Kleie, aus Hopfen, aus Pastinake, aus Himbeeren und aus verschiedenen anderen Schweinereien dieser Art . . .«

Dieser leidenschaftliche Ton wird diejenigen nicht überraschen, die die Schärfe der Diskussionen unter Gastronomen kennen. Man hat wohl nicht durchweg eine gute Meinung voneinander. Dies beweist jedoch, daß in diesem Jahrhundert das kulinarische Gewissen aufzuwachen begann. Marie-Thérèse, die Gemahlin Ludwigs XIV, konnte wohl versuchen, ihrer Tafel die spanische Küche aufzuzwingen, aber die Hofschranzen verzogen das Gesicht vor ihrer *olla*, der spanischen Suppe, und vor ihrer ranzigen Bouillon, deren Anblick sie *»wenig einladend«* fanden. Sie zogen die Tafel Fouqués in Vaux oder die des Prinzen von Condé in Chantilly vor. Sollte mit dem Namen Condé-Suppe vielleicht dieser große Heerführer geehrt und damit der Unsterblichkeit ebenso würdig werden wie durch einen Sieg? Francis Amunategui behauptet es und führt als Beweis an, daß Rocroi weniger als hundert Kilometer von Soissons entfernt ist. Nun ist es schließlich bekannt, daß die Condé-Suppe hauptsächlich aus einem Püree aus den roten Bohnen dieser Gegend besteht.

Das ist bei Amunategui die Theorie eines Dichters, jedoch in unseren Augen eine geoffenbarte Wahrheit.

Überdies stammt aus jener Epoche die Sitte, daß ein Meisterkoch seine Schöpfungen unter die Patenschaft irgendeines großen Herrn stellt. Die Bezeichnung: à la... ist die ehrerbietige Zueignung des Kochs. Dieser bis heute erhaltenen Gewohnheit verdanken wir die Suppen à la Colbert, à la Marquise de Sévigné, à la Dubarry, Musset, Chauseul, Sarah Bernhardt, Königin Christine, Karl X. Hier sind einige Namen bunt gemischt, die in der Historie wie in der Geschichte der Suppe gleichermaßen bekannt sind.

In zahlreichen Fällen macht der berühmte Mann den Koch unsterblich. Die Suppe à la Mirabeau hat den Namen von Villeroux, dem Küchenmeister des großen Redners, bis auf

unsere Tage lebendig erhalten. Wer würde sich aber noch an Béchamel erinnern, wenn nicht irgendein Mann der Praxis dem Marquis die Grundsauce gewidmet hätte, die seinen Namen trägt.

Das Ansehen, dessen sich Louis de Béchamel dank der Sauce erfreute, die ihm sein Hofkoch widmete, veranlaßte die Bemerkung zum Herzog von Escars: *»Ist er nicht glücklich, der kleine Béchamel! Mehr als zwanzig Jahre, ehe er auf die Welt kam, habe ich bereits dünne Scheiben von hellem Geflügelfleisch in einer Rahmsoße zubereitet, und seht nur, nie hatte ich das Glück, einer noch so kleinen Sauce meinen Namen geben zu dürfen.«*

Indessen wäre es ungerecht, nicht zu erwähnen, welche Rolle von jener Zeit an die Köche und Köchinnen aus Liebhaberei gespielt haben. Hofdamen und Edelleute, die bei der Pastete selbst mit Hand anlegten, haben dazu beigetragen, das Kochen zu einer edlen Kunst zu erheben, die mit Erfolg auszuüben durchaus standesgemäß ist. Wir wissen nicht, ob Lulli, der für Fadennudeln schwärmte, sich des Beginns seiner Laufbahn als Küchenjunge sonderlich rühmte. Aber Madame de Sablé muß, wie bereits im Zusammenhang mit la Varenne erwähnt, eine ausgemacht gute Köchin gewesen sein. La Rochefoucauld, der ihre Küche schätzte, macht ihr in einem Brief den Vorschlag, er wolle ihr im Austausch für eine bestimmte Gelbe-Rüben-Suppe, deren Rezept ihr Geheimnis war, einige ihr unbekannte Maximen übermitteln. Und Voiture macht dieser Dame eines der schönsten Komplimente, das eine Köchin sich erträumen kann: Er denke jedesmal an sie und ihre Suppen, sagte er, wenn er eine »lobenswerte Verdauung« gehabt habe ...

Die Amateure der Aufklärung würden uns einen hervorragenden Übergang zur Régence-Zeit bieten, da bei den Soupers der Régence erfahrene Amateure gemeinsam mit Berufsköchen ans Werk gingen – wenn wir nicht zuvor die Kehrseite dieser prunkvollen Küche des siebzehnten Jahrhunderts aufzeigen müßten.

Im Jahre 1662, zur Glanzzeit Ludwigs XIV, hieß es, daß die Bauern im Gebiet von Blois wie die wilden Tiere lebten und

Gras, Disteln und Wurzeln aller Art verzehrten. Am Ende seiner Regierungszeit klopfte das Elend sogar an die Tore des Schlosses von Versailles. Auf der königlichen Tafel gab es nur schwarzes Brot, und die Diener bettelten. Der Hunger machte vor keiner Türe halt.

Fénelon schrieb dem König: » . . . *Der Ruhm, der Ihr Herz verhärtete, ist Ihnen teurer als die Gerechtigkeit, als Ihre eigene Ruhe, als die Ernährung Ihrer Völker, die Tag für Tag an Krankheiten zugrundegehen, die die Hungersnot verursacht hat . . .*«

In diesen Zeiten der großen Hungersnot hielten die Notleidenden sich mit Suppe am Leben. In den schlimmsten Zeiten, wie etwa im Jahre 1709, schien diese Suppe eher eine Brühe aus urzeitlichen Gräsern darzustellen als eine zivilisierte Speise. Parmentier konnte schreiben: » . . . *Mit Schrecken erfährt man, mit welchen Mitteln um 1709 beinahe ganz Europa den Hunger zu stillen versuchte. Man braucht indessen gar nicht einmal so weit zurückzugehen, denn jeder weiß, was sich 1770 in einigen Teilen unserer Provinzen, zum Beispiel in der Franche Comté, zutrug, wo man Bauern und Winzer dabei überraschte, wie sie Gras zu kauen versuchten.*« Es ist bekanntlich den Bemühungen dieses Gelehrten zu danken, daß der Anbau der Kartoffel und ihre Verwendung für die menschliche Ernährung allgemein üblich wurden. Von der Geißel des Hungers gepeitscht, kamen andere Forscher schon früher auf Teillösungen. Im Bestreben, eine Suppe mit möglichst sparsamen Mitteln zuzubereiten, erfand Denis Papin bereits 1682 den Dampftopf, den Vorläufer der französischen Cocotte Minute (Schnellkochtopf). Die Krankenhäuser verschafften sich die Kochtöpfe von Papin und begannen damit eine Bouillon zu kochen, über die die Zeitungen sich lustig machten:

»... Der Erfinder der Gelatine,
der die Knochen dem Fleisch vorzieht,
wünscht nunmehr, daß ein jeder speise
mit einem Spiel von beinernen Dominosteinen ...«

Die berühmteste dieser Suppen aus der Zeit der Hungersnot blieb die Sparsuppe, die der Naturforscher Benjamin Thompson, späterer Graf vom Rumford, etwa in den Jahren zwischen 1784 und 1792 erfand. Ihre Zutaten? Gerste oder Mais, Gewürze, Kräuter, die lange mit in einem Topf zerquetschten geräucherten Heringen gekocht worden waren, Napoleon interessierte sich dafür. Er ließ 1812, in einem Jahr, in dem die Lebensmittel beträchtlich im Preis gestiegen waren, sogar fünf Monate lang jeden Tag kostenlos zwei Millionen Teller voll davon ausgeben.

Wir haben uns nun weit von den Soupers des *»Regenten«* und von den raffinierten Suppen mit Einlagen entfernt, die die Pompadour selbst kochte, angeblich um Ludwig XV an sich zu fesseln. Wie hat doch Louis Bouillet gesungen?

»Glückliches Jahrhundert, das sich von Krebssuppe ernährte,
dessen Moral ohne Grenzen
sich über die Dubarry's tröstete
mit der Tugend unschuldiger Mädchen ...«

Es ist das Jahrhundert, in dem die Krebssuppe durch gewisse, die Sinnlichkeit erregende Gewürze so hitzig wurde, das Jahrhundert der Kraftbrühe und der Saucen, der Essenzen und der Quintessenzen. Die feinen Suppen werden indessen seltener. Oft sind sie mit Sago gebunden, das bei seiner Entdeckung Furore gemacht hatte. Diese Überfeinerungen sind nicht jedermanns Magenfreude. Schon 1714 schrieb die

pfälzische Prinzessin an ihre Halbschwester Luise: »... *Eine Suppe mit Kraut und Speck wäre mehr nach meinem Geschmack als all diese Delikatessen, für die man hier schwärmt ...*« Voltaire, der gelegentlich gern kochte und von dem es heißt, er habe auch eine Suppe erfunden, beklagte sich mit folgenden Worten bei dem Grafen von Autray: ... »*Ich gestehe, daß mein Magen sich nicht an die neue Küche gewöhnt ... Ich kann kein Haschee aus Pute, Hase und Kaninchen essen, von dem man mich glauben machen will, es sei aus einer einzigen Fleischsorte zubereitet ... Was die Köche betrifft, so könnte ich die Beschaffenheit des Schinkens nicht ertragen, noch das Allzuviel an Morcheln, Champignons und Muskat, mit denen sie die Gerichte verkleiden, die an sich einfach sind und die mir nicht einmal munden würden, wenn sie gespickt wären ...*« Im Gegensatz dazu schätzte er die Kalbsbrieschen der Madame du Chatelet, die als Grundlage für köstliche Suppen und ausgezeichnete feine Cremesuppen (Veloutés) dienten: »... *Kommen Sie nach Cirey*«, schrieb er seinem Freund Saint-Lambert, »*wo Madame de Chatelet Sie nicht vergiften wird; es gibt keinen Löffel voll Brühe mehr in der Küche, alles wird aus Kalbsmilch gemacht, wir werden hundert Jahre leben und niemals mehr sterben ...*«

Das Jahr 1765 war bedeutungsvoll für die Geschichte der Suppe. Auf dieses Jahr läßt sich nämlich tatsächlich die Eröffnung des ersten Restaurants festlegen. Es wurde von einem Manne namens Boulanger ersonnen, der sich in Paris, Rue des Poulies, niederließ. Eine Inschrift über seiner Tür verkündete: »... *Boulanger verabreicht Restaurants divins (göttliche Erquickung)*«, es folgt der Wahlspruch: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos*« (Kommt alle, die ihr für den Magen arbeitet, und ich werde euch wiederherstellen).

»*Restaurateure*« sind nach der Definition im Almanach »*Dauphin*« im Jahre 1777 »*diejenigen unter den Gastwirten, die die Kunst kennen, echte Kraftbrühe, sogenannte ›Restaurants‹ oder Prinzenbouillon zu bereiten ...*

Sie verkaufen alle Arten von Cremes, Reissuppen, Nudelsuppen, frischen Eiern, Makkaroni, stark gewürzte Kapaune,

Marmeladen, Kompotte und andere gesunde und feine Gerichte.

Diese neuen Etablissements, die bei ihrer Entstehung den Titel ›restaurant‹ oder ›Haus der Gesundheit‹ angenommen haben, verdanken ihre Existenz in dieser Hauptstadt den Herren Roze und Pontaillé.

Das erste dieser Etablissements, die in nichts hinter den schönsten Cafes zurückstehen, wurde in der Rue des Poulis errichtet (es handelt sich um das von Boulanger zwei Jahre zuvor eröffnete); aber da es sich an einer ungünstig gelegenen Stelle befand, wurde es in die Rue St. Honoré, Hotel d'Aligre, verlegt, wo es mit immer gleichem Erfolg geführt wurde, und das mit denselben Grundsätzen der Sauberkeit, des Anstands und der Rechtschaffenheit, die das Fundament dieser Etablissements bilden. Der Preis für alles, was geboten wird, ist festgesetzt und bestimmt, und man serviert unterschiedslos zu jeder Stunde des Tages. Damen werden zugelassen und können auf Bestellung Mahlzeiten zu festem und maßvollem Preis einnehmen . . .«

Suppen also sind das Aushängeschild unserer modernen Restaurateure gewesen. Das mögen sie nicht vergessen und häufiger als sie es heute tun eine Auswahl von Suppen auf ihre Karte setzen!

Das einzige, was Ludwig XVI von Ludwig XIV geerbt hat, ist sein Appetit. Er ißt bei jeder Mahlzeit alle Suppen, die in der Reihe seiner Menus vorgeschrieben waren. Aber er zieht allen anderen die vor, die ihm die Gräfin de Provence aus im Garn selbst gefangenen kleinen Vögeln bereitet. Was Marie-Antoinette betrifft, so beweist eine von Victor Couailhac in *»La Vie de Théatre«* berichtete Anekdote, daß sie die bescheidene Krautsuppe nicht verschmähte.

»Die Königin Marie-Antoinette ließ sich viel lieber von den Theateraufführungen der Stadt Versailles, die Mademoiselle

Montansier leitete, zerstreuen als von den Festvorstellungen im Schloß. Sie hatte sich das ganze Jahr hindurch eine Proszeniumsloge vorbehalten, und oft entwischte sie unerkannt aus ihren Gemächern, um mit der Prinzessin de Lamballe eine kleine Oper oder eine vergnügliche Komödie zu hören. Besonders gewogen war die Königin der Operette der ›Moissonneurs‹. Eines Abends füllte die Krautsuppe, die die Schauspieler auf der Bühne aßen, mit einem so unverfälschten und so angenehmen Duft die kleine Proszeniumsloge, daß Marie-Antoinette fragen ließ, ob man ihr erlauben würde, an dem Mahl teilzunehmen.

Seit dieser Zeit blieb dies im Theater Tradition, und jedes Mal, wenn das Stück gegeben wurde, hob man eine Portion für die Königin auf . . .«

Einige Jahre später, im Gefängnis des Temple, nahm Marie-Antoinette nur eine Suppe täglich zu sich. Indessen knauserte der Konvent nicht am Unterhalt der königlichen Familie. Das Mahl Ludwigs XVI umfaßt mittags wie abends drei Suppen. Es ist wahr, daß der König nicht aß. Er füllte sich . . . Man weiß, daß seine Verhaftung in Varennes zum Teil seinem langen Verweilen an der Tafel zuzuschreiben ist. Auf der Flucht hatte der König seinem Frühstück drei Stunden geopfert.

So gehen wir nun daran, das am wenigsten appetitanregende Kapitel in der Geschichte der Suppen zu erörtern: es ist das Kapitel der Suppen für Gefangene. Zusammen mit den Kloster-, den Heim- oder den Kasernensuppen haben sie zu dem schlechten Ruf beigetragen, den dieses Gericht im Vergleich zu gewissen anderen genießt. Doktor Maurizio schreibt: *» . . . Man bildete sich ein, daß Suppe das beste und billigste Nahrungsmittel für die Gefangenen sei, und machte sie zur Grundlage ihrer Verpflegung. Die Suppe, in der alles zusammen gekocht war, wurde zum eintönigen Gericht der Gefan-*

genen, ein wirklicher Schrecken der Gefängnisinsassen. Die ewige Wiederkehr einer Schüssel mit dicker Suppe oder Brühe erweckte ein Gefühl allgemeinen Widerwillens. Überdies war sie der Ausgangspunkt einer genau definierbaren Krankheit: der Gefängniskrankheit . . .«

Manche Gefangenen der Bastille liefen keine Gefahr, davon befallen zu werden; zumindest würde sie nicht von Suppen verursacht worden sein können. Der König bewilligte für den Unterhalt seiner *»Gäste«* 3 Livres pro Tag für einen Menschen niederen Standes und bis zu 36 Livres pro Tag für einen Marschall von Frankreich. Renneville, ein Spion, der dort festgehalten wurde, und ein ausführliches Pamphlet über sein Gefängnis schrieb, spricht in folgenden Ausdrücken von seiner ersten Mahlzeit:

». . . Der Gefängniswärter legte eine meiner Servietten auf den Tisch und setzte mein Essen darauf, das aus einer gut eingekochten und mit Salat garnierten grünen Erbsensuppe bestand, die recht schmackhaft aussah, mit einem Viertelstück Geflügel obenauf usw. . . .« Freitags und zur Fastenzeit aß man mager: *». . . Sechs Gerichte und eine hinreißende Krebssuppe . . .«* Später wurden die Menus weniger aufwendig, aber: *». . . Indessen hatte ich eine gute gratinierte Suppe« . . . ». . .Manchmal gab es zu meiner Suppe einen Flügel oder einen Geflügelschlegel, oder manchmal waren an den Tellerrand zwei kleine Pasteten gelegt worden . . .«*

Marmontel verbrachte elf Tage in der Bastille. Die erste Mahlzeit, die er dort einnahm, bestand (es war Freitag) aus einer mageren Suppe: *»Ein Püree aus weißen Bohnen mit ganz frischer Butter«*. Darauf folgte ein Teller mit Kabeljau, den er mit größtem Appetit aß und hervorragend fand, bald darauf war er sich klar darüber, daß er die Mahlzeit seines Dieners gegessen hatte . . . Seine eigene bestand ebenfalls aus einer Suppe, danach einer Scheibe Rindfleisch, dann einem Kapaunenschlegel, Spinat, frischen Artischocken und einer schönen Birne.

Der Marquis de Sade (nach der Nummer seiner Zelle im Turm von Vincennes *»Herr Sechs«* genannt) schrieb dauernd an die Marquise, um sich Leckerbissen zu bestellen. Er ar-

beitete täglich sein Menu selbst aus und verlangte eine Suppe, die er *»excellent«* wünschte, dann saftige Kalbskoteletten, die auf der Zunge zergehen sollten, und dergleichen mehr.

In der Zeit der Schreckensherrschaft änderten sich die Dinge. In Saint Lazare waren die an den Zellen entlang führenden Gänge mit behelfsmäßigen Öfen und kleinen Herden vollgestellt. Bisher unbekannte Köche verrieten ihre Meisterschaft. Der Dichter Roucher gewann mehr Ansehen durch seine *»Elefantensuppe«*, nach deren Rezept sich jedermann erkundigte, als mit den zwölf Gesängen seiner Dichtung *»Die Monate«*.

Im Gefängnis *»Madelonettes«* beklagt sich Fouquet-Tinville über die Küche. *»Ich esse, weil man eben essen muß«*, schrieb er seiner Frau. Und er bittet sie um Besteck. *»Ich habe weder Löffel noch Gabel, denn hier bekommt man nur Schöpfkellen und Gabeln ähnlich dem zerbrochenen Löffel, den ich Dir schicke. Schicke mir morgen zwei Löffel und eine Gabel, denn dieser Löffel gehört mir nicht. Ich muß ihn dem Verleiher zurückgeben ...«*

Auch Ange Pitou in Rochefort ist nicht sonderlich zufrieden. *»Da Appetit genug für die Mahlzeiten vorhanden ist«*, schreibt sie in ihr Tagebuch, *»stellt man ohne Widerwillen fest, daß die fettige Abendsuppe nach dem Stockfisch vom Morgen riecht ...«*

Als Henkersmahlzeit schließlich, die André Chénier in Saint-Lazare einnimmt, ehe er die Guillotine besteigt, reichte man dem für die guten Dinge des Lebens doch so empfänglichen Poeten als Vorspeise Heringe, Artischocken in Sauce (eine Sauce, die die Häftlinge mit Leim verglichen) und kleine übelriechende Schinkenpastetchen, eine miserable breiige Suppe ...

Sagen wir zur Entlastung der Gefangenenwärter, daß die französische Kochkunst in der Revolutionszeit, zumindest der ersten Jahre, eine dunkle Spanne durchlitt. Wenn man Grimaud de la Reynière darin Glauben schenken darf, so wären ihre Geheimnisse endgültig verlorengegangen, wenn die Schreckensherrschaft noch länger angedauert hätte. Es gehörte zum guten Ton, sich als Spartaner zu geben. Für Cambacérès, den

an ganz andere Kraftsuppen Gewöhnten, bestand die erste Aufgabe als Präsident des Comitees für das öffentliche Wohl darin, eine Fleischsuppe herumgehen zu lassen, sobald er im Tribunal angekommen war. Louis-Marie Larevellière-Lépeaux, ein Mitglied des Konvents und später des Direktoriums, erzählt, daß der Vorsitzende Wein auf einen Tisch stellte und Weißbrot dazulegte (mit Fleisch, alles drei sehr rare Dinge in Paris, die dort sonst nicht mehr aufzutreiben waren).

Der schlaue Fuchs entschuldigte sich dafür mit folgenden Redensarten: *»Meiner grundsätzlichen Auffassung nach müssen die mit den anstrengenden Arbeiten der Assemblée und des Komitees belasteten Männer durch eine gute Stärkung ermuntert werden, weil sie sonst unter dem Gewicht ihrer Arbeit zusammenbrechen.«*

Nachdem der Cour de Commerce eingerichtet war, lud Danton Freunde, die er oft genug erst am Abend zuvor kennengelernt hatte, auf *»eine Suppe und eine Poularde«* ein. *Soupe* klang wohl, wie man annehmen darf, weniger royalistisch als *potage.*

Die Köche dieser Epoche erwarteten geduldig die Rückkehr fetterer Zeiten. Sie begnügten sich damit, alte Rezepte umzutaufen, denn sie hatten kaum die Muße, neue zu ersinnen. Jean-Baptiste Le Nain widmete Marat eine Suppe, die nichts anderes ist als die ehemalige royalistische Villeroy-Suppe (man verdankt ihm auch das Bier à la Carmagnole und einen Rindskuchen à la Sans-Culotte!). Diese Bezeichnungen überdauern auch die Direktoriumszeit, und man kann auf einem von General Barras abgezeichneten Menu lesen: *»Suppe von kleinen Zwiebeln nach Art der royalistischen Perlzwiebeln.«*

Es ist allzuoft gesagt worden, daß Napoleon kein besonderer Freund von gutem Essen war. Jedenfalls aber verstand er es, ihm im Gepränge seines Kaiserreiches einen Platz ein-

zuräumen, und was unser Thema angeht, so können wir ihm nur unsere Huldigung darbringen, denn er aß leidenschaftlich gern Fadennudelsuppe, Bouillon, Reiscremesuppe und Weinsuppe aus Madeirawein. Wenn er in Sankt Helena krank war, enthielt er sich morgens stets des Frühstücks und nahm nur abends eine Suppe oder eine Kraftbrühe zu sich. Diese Diät wird in den *»Cahiers de Saint-Hélène«* von Marschall Bertrand sehr häufig erwähnt. 1818 gab der Kaiser folgende Anordnungen für sein Diner: Drei Suppen, eine Sorte gekochtes Fleisch und dreierlei Braten, drei Salate und fünf verschiedene Gerichte zum Nachtisch. Die Suppen sollten erstens aus italienischen Nudeln, zweitens aus Gemüse und Nudeln, drittens aus Reis und kleinen Erbsen bestehen. Diese genauen Anordnungen waren die Folge einer peinlichen Szene, die sich zu Anfang des Jahres abgespielt hatte. Der Kaiser ereiferte sich eines Abends im Januar gewaltig über seinen Koch, der die Mahlzeiten zu spät servierte und auch noch *»schlechte Suppen machte«*. Alle mußten die Folgen tragen: die Damen Montholon und Bertrand, der General Gourgaud. Es handelte sich immerhin um Chandelier, einen Meister, der dem Kaiser ins Exil gefolgt war und dort versuchte, den Speisezettel nicht anders als in den Tuilerien zu gestalten. Mit Laguipière zusammen war Chandelier einer der Meisterköche, die Carême Göttern gleich verehrte.

Denn endlich tritt Carême auf! Gewiß, im Laufe seiner kurzen und strahlenden Karriere kann der Malherbe der Gastronomie (das Wort Gastronomie erscheint in diesen Zeiten zum erstenmal) sich nicht mit allen Kunstrichtungen von Grund auf befassen (sein letztes Werk *»Die Kunst der französischen Küche im 19. Jahrhundert«* hinterließ er übrigens unvollendet). Sein Genie versteht es indessen, die Suppenkünste anzuregen. Man braucht nur eines seiner Rezepte mit denen seiner Vorgänger zu vergleichen, um sich davon zu überzeugen: *»Spargelspitzensuppe: Nachdem man kleine grüne Spargeln gebündelt hat, überbrüht man sie mit schönen Frühlingskräutern, schmeckt sie ab und läßt sie in einem Sieb, danach in einer Serviette abtropfen. Dann schüttet man sie in eine Suppenschüssel mit gerösteten Brotbröckchen, fügt eine Prise Zucker zu der*

Brühe, die man nach der Regel herstellt und etwas eingefärbt haben wird, und schüttet sie dann kochend in die Suppenschüssel.«

Die gleiche Einfachheit des Stils und der Art kennzeichnet auch wesentlich ausgearbeitetere Rezepte wie das der Fischsuppe nach englischer Art, das er sich in Boulogne bei Baron Rothschild ausdachte, und das er Lady Morgan widmete, der vorgestellt zu werden, so erinnert er sich, er die Ehre hatte.

Indessen würdigte nicht jedermann die Küche des Carême. So fand Graf Adolphe Aponyi nach einem Diner bei den Rothschilds im Jahre 1826, Carême wäre *»ein berühmter Giftmischer, der sein Möglichstes getan hat, um zu beweisen, daß er diesen Ruf zu Recht genießt, angefangen bei der berühmten Schildkrötensuppe, die zu jedem anspruchsvollen Essen dazugehört . . .«* Aber der Graf litt unter schlechter Verdauung und war vielleicht auf den Hausherrn irgendwie besonders schlecht zu sprechen.

»Es dauerte«, diesmal spricht Escoffier, *»fast ein Jahrhundert, bis die Nachfolger Carêmes die Suppen in den Zustand der Vollendung führen konnten, in dem wir sie heute sehen.«* Dieses *»heute«* bezieht sich auf das Jahr 1907, in dem A. Escoffier seinen *»Kulinarischen Führer«*, dem wir diese Zeilen entnahmen, veröffentlichte.

Man kann diesen Punkt der Vollendung mit aller Genauigkeit auf das Jahr 1875 festlegen. Die Bibel der Suppenköche (*»Potagisten«*, wie man die für die Suppen Verantwortlichen in französischen Restaurants nennt) wurde in diesem Jahr bei Hachette veröffentlicht. Sie ist Jules Gouffé, einem Schüler Carêmes, zu verdanken. Als Küchenchef im Jockey-Club hatte Gouffé auf das Drängen von Alexander Dumas und Baron Brisse hin schon ein *»Kochbuch«* geschrieben, das Charles Monselet mit gutem Grund als Meisterwerk ansah. *»Le Livre des Soupes et des Potages«*, wie der Titel dieses Erstlingswerks heißt, enthält mehr als 400 Rezepte französischer und ausländischer Suppen. Seine Veröffentlichung beweist das Interesse, das Feinschmecker und Berufsköche zu dieser Zeit der Suppe entgegenbrachten.

Übrigens wurde, durch die Entwicklung der Feinschmecker-

Literatur, den Einfluß der königlichen Küchen und der des Adels und vor allem der großen Restaurants zu dem am wenigsten stumpfsinnigen von allen Jahrhunderten, zumindest was die Kochkunst betrifft.

Aus dieser Zeit stammt gleicherweise die Kunst der feinen Küche und die einer gepflegten Unterhaltung über das Essen, Grimod de la Reynière gab den Ton an, Brillat-Savarin entwickelt sich zum liebenswürdigen Lehrmeister. Alexander Dumas erhob den Gegenstand zu einem Heldengedicht, obwohl der große Romancier recht ungenau geblieben ist, als er an die Definition des Wortes *potage* in seinem *»Großen Küchenlexikon«* kam: *»Potage heißt jede Nahrung, die dazu bestimmt ist, in einer Suppenschüssel serviert zu werden oder die Mahlzeit zu eröffnen ...«* Aber war er wirklich ein so guter Koch, wie er es glauben machen wollte? Aurélien Scholl, der eine scharfe Zunge hatte, sah ihn als vollkommen talentlos, ungeschickt wie den letzten Sudelkoch an. *»Er hat mir«*, so erzählt er, *»als er in der Rue Saint-Georges wohnte, eine Käsesuppe vorgesetzt, die von August Maquet stammen sollte ...«* (Maquet war der offizielle *»Neger«** für die beiden Dumas).

Die Erwähnung dieser Käsesuppe kommt in Verbindung mit Dumas um so unerwarteter, als der Dichter ein solches Gericht als eine Art kulinarischer Häresie ansieht. Er schreibt darüber in seinem *»Besuch bei Garibaldi«: »Was soll man von Essern sagen, die, um ihrer Bouillon irgendeinen Geschmack zu geben, sich ausgedacht haben, Käse daranzutun! Es wäre so einfach, Fleisch hereinzugeben und den Käse für den Nachtisch aufzubewahren ...«*

Aurélien Scholl war mißgünstig. Wir bewundern den großen Alexander zu sehr, um dieser Anekdote Glauben zu schenken. Und wenn er im übrigen über die Definition des Wortes *potage* stolpert, so weiß er sich im Laufe des Artikels glänzend wieder zu fangen, als er eine Apologie der französischen Suppen bringt, die hervorragend in unsere Einleitung paßt.

* Ein »Neger« ist im Französischen der Handlanger eines Künstlers, der ihm die Routinearbeiten abnimmt.

»Ich habe weiter oben gesagt, wie sehr die Bourbonen gute Suppen schätzten; ich habe auch gesagt, daß Louis Philippe manchmal vier Teller verschiedener Suppen aß und einen fünften, in den er alle zusammen tat, aber ich habe nicht gesagt, daß es zweifellos von der großen Liebe zur Suppe herrührt, die jeder gute Franzose in sich trägt, daß ein berühmter deutscher Diplomat, der 1792 den König der Preußen, um ihm die Idee auszureden, den Krieg mit Frankreich zu beginnen, gesagt hat: »Lassen Sie doch die französische Revolution in ihrem eigenen Topf schmoren«. Prophetische Worte, die, hätte man auf sie gehört, vielleicht die Einnahme von Berlin und Wien durch dieses gleiche französische Volk, das so leicht an seinen Herd zurückzuschicken war, hätten verhindern können ...«

Und weiter: *» ... Ein Suppenfeinschmecker, der in der Stadt zum Essen eingeladen ist, wird sich ohne weiteres allein nach dem Geruch der Suppe sofort ein Bild von der ganzen Mahlzeit machen können.*

Ich wiederhole, daß die französische Küche nur dank der Auserlesenheit der französischen Bouillon der der anderen Nationen überlegen ist ...«

Es folgt eine vollständige Theorie der Fleischbrühe auf französische Art, die so endet: *»Sieben Stunden eines langsamen und gleichmäßigen Einkochens hat die Brühe nötig, um alle gewünschten Eigenschaften zu erhalten. Unsere Concierge-Frauen haben für diese Zeitdauer eine der ausdrucksvollsten Redewendungen. Sie sagen: ›die Fleischbrühe zum Lächeln bringen‹.*

Man wird dieses Wort in keinem einzigen Lexikon finden. Aber wenn ich je ein Mitglied der Vierzig werden sollte, mache ich es mir zur Aufgabe, es in das ›Wörterbuch der Académie Française‹ einführen zu lassen.«*

Zum Schaden des hübschen Ausdrucks ist Alexander Dumas nicht in die Académie aufgenommen worden.

Napoleon III. und Eugénie waren mittelmäßige Esser. Napoleon hatte nichts lieber als hausgebackenes Brot, und Eu-

* Die Vierzig = die damals vierzig Mitglieder der Académie Française (Anm. d. Übers.)

génie freute sich, wenn sie die spanischen Gerichte aus ihrer Jugend vorfand, *»diese Rätsel, in die man etwas von allem hineintut, und bei denen man niemals errät, was man ißt.«* Jedoch war die Küche in den Tuilerien ausgezeichnet. Nur eine ärgerliche Etikette hinderte daran, sie zu würdigen. Zu jedem Essen wurden zwei Suppen in tiefblauen Sèvrestellern mit Zeichen und Krone serviert. Teller vom gleichen Service benutzte man zum Nachtisch. Diese Einzelheit muß erwähnt werden, weil alle übrigen Gedecke aus Neusilber waren, denn die Kaiserin schwärmte geradezu für die Erfindung von Charles Christofle. Zum Jammer für die wirklichen Suppenliebhaber kamen die Speisen aus der im Souterrain gelegenen Küche eine wie die andere völlig abgekühlt auf die kaiserliche Tafel – eine Todsünde in der gastronomischen Kunst im allgemeinen und im besonderen bei Suppen, wo, nach einem Wort von Léo Lespès, *»der Feinschmecker alles vermeiden muß, was einen Hauch von Kühle verbreitet!«*

Aber die echten gastronomischen Traditionen sind in dieser Zeit von Männern wie Doktor Véron, Baron Brisse, Camille Roquelan oder dem Grafen Fleury und von den großen Restaurants aufrechterhalten worden. Louis Bignon erfindet eine Muschelsuppe, deren Rezept er dem Café Riche vermacht, das die Stätte seines Wirkens gewesen war. Die Suppe erlebte hier einen wirklichen Erfolg. Das Café Anglais hat seinerseits das Rezept einer gegen Ende des Jahrhunderts von Camerani erfundenen Suppe geerbt. Zutaten sind die köstlichsten neapolitanischen Makkaroni, Hühnerleber und Parmesan. Das ist, bestätigt Grimod de la Reynière, *»ein herrliches Essen und die Ursache sehr vieler Magenverstimmungen. Es ist in dieser Art das beste und feinste, was man essen kann«*. Andere Speisewirte begründen ihren Ruf gleichfalls mit ihren Suppen, so Magny, bei dem Georges Sand schriftlich ihre Mahlzeiten bestellte. Sie schrieb im Jahre 1856: *»Ich bitte Herrn Magny, für Maurice (den Sohn der Schriftstellerin) ein ordentliches Schüsselchen nahrhafte und ganz milde Kalbsbrühe zu machen. Dann ein Geflügelpüree, das ich am Abend warm mitnehmen werde. Keinen Pfeffer oder nur ganz wenig ... Das Geflügelpüree recht heiß ...«*

Im Jahre 1867 erfindet Magny eine Suppe, die ein bisher nicht dagewesenes Schicksal erlebt, denn bis in unsere Tage erscheint sie regelmäßig auf den Speisekarten der Gasthäuser: es ist der *»Kleine Suppentopf«*, von dem Héron des Villerosse uns sagt, daß Magny selbst die kleinen Ochsenfleisch- und Geflügelklöße herstellte, die mit einem Bindfaden umwickelt werden und dann in einem großen irdenen Kochtopf mit einem Ochsenschwanz, einem Stück von der Schwanzspitze, einem Huhn, Wasser und grauem Salz zusammenkommen. Er verabreichte Portionen davon auf gerösteten Brotschnitten. Es war darüberhinaus eine geniale Idee, dem blasierten Esser von dem ländlichen Fleischeintopf auf diese Weise nur eine Menge anzubieten, die dem Appetit eines Parisers angemessen war. Einige Jahre früher begab sich Gérard de Nerval, ein Nachtschwärmer der *»Oktobernächte«*, zu Barette, um die *»Zwiebelsuppe«* zu probieren, *»die in der Markthalle wundervoll angerichtet wird und in die, wer raffiniert ist, geriebenen Parmesankäse hineinstreut.«*

Sédan ist ein umwälzendes Ereignis für den französischen Herd. Paris wird belagert. Der große, damals noch sehr junge Auguste Escoffier war Koch im kaiserlichen Stab. Während der Belagerung von Metz bereitet er am Vorabend der Kapitulation das jämmerlichste Gericht seines Lebens: eine Pferdefleischsuppe mit Steckrüben. Das Pferd wird den Parisern während der sechs Monate der Belagerungszeit der beste Rückhalt sein. Aber viele ziehen den Esel vor, da Eselsfleischbrühe, wie es scheint, einen recht angenehmen Beigeschmack nach Nüssen hat. Unzählige Erfinder schlagen Ersatzbouillons vor und wollen als Philanthropen die Kranken in den Spitälern mit ihrem Mischmasch aus Knochen, Gelatine und Abfallfett ernähren. Die Einschränkungen sind tatsächlich hart, aber nicht von langer Dauer. Von ihnen werden vor allem die armen Schichten betroffen. Der Überfluß kommt wie durch Zauberei mit dem Augenblick des Waffenstillstandes. Am selben Tag veröffent-

licht der *»Figaro«* eine Anzeige des damals bekannten Delikatessenhändlers Chevet, in der dieser feinste Konserven von gebratenen Kaninchen, Hühnerfrikassee und Pute in Gelee mit 20 % Preisabschlag anbietet. Dabei waren noch keine neuen Lebensmittel von außen nach Paris hineingekommen ...

Einige Jahre später beginnt die Belle Epoque, die schöne Zeit. Schön war diese Zeit, die mit dem 2. August 1914 ihr Ende fand, vielleicht nicht für alle, aber sie war es ganz sicher für die großen Köche ... Verzeihung, für die *»kulinarischen Künstler«*, wie sie selbst sich zu nennen beliebten.

Die erste von einem Koch redigierte kulinarische Zeitung erschien 1877. Sie war betitelt *»Die kulinarische Wissenschaft«*. Ihr machte seit 1886 der *»Fortschrittliche Koch«* Konkurrenz. Drei Jahre zuvor hatte die *»Académie de la cuisine«* (Küchenakademie) ihre Gründungsakte beim Polizeipräsidium hinterlegt. Aus der gleichen Periode datieren die ersten Kochkunstausstellungen, von denen eine im Cours-la-Reine veranstaltet wird und fast ebenso besucht ist wie die dortige Gemäldeausstellung.

Allerhöchste Würdenträger kämpfen mit amerikanischen Millionären um die französischen Küchenchefs. Urbain Dubois hat bis 1870 für Wilhelm I. gearbeitet. Juste Ménager residiert im Buckingham Palace. Er verdient im Jahr 2750 Francs mehr als der erste Lord der Britischen Admiralität. Woraus zu ersehen ist, daß es rentabler ist, über die Batterien in der Küche Ihrer Allergnädigsten Britischen Majestät als über die ihrer Marine zu befehlen. W. K. Vanderbilt bietet Joseph Dugnol 10 000 Golddollar, wenn er in seine Dienste tritt. Man zitiert den Namen von Goulette, der Gouffé im Jockey-Klub ersetzt hat, von Louis Tabernat, dem Küchenchef des Herrn Carnot, Präsident der Republik, von Louis Fauvet, dem das Ansehen der Diners der Baronin Mohrenheim zuzuschreiben ist, von Le Sénéchal, l'Héritier, Emile Darenne, Etienne-Léopold Mourier, von Montagné, Auguste Colombié ...

Auf dem Gebiet der Suppen feiert die französische Schule weiterhin Triumphe. Sie als einzige bemüht sich um eine vernünftige und einfache Zusammenstellung der Zutaten. Frankreichs Nachbarn haben noch viel zu lernen. Joseph Favre nimmt

da kein Blatt vor den Mund, er erklärt unumwunden: *»Angesichts des riesigen Fortschritts der kulinarischen Wissenschaft in Frankreich und ihres Einflusses auf die fremden Nationen greift dort eine tiefe Sprachverwirrung um sich, wo man die kulinarische Terminologie aus dem Französischen nicht übernehmen will. Für den Engländer wie für den Deutschen bezeichnet das Wort ›Suppe‹ den Inhalt des Kochtopfes, ein gekochtes Suppenmischmasch, das in einer Suppenschüssel etwa in Form eines flüssigen Ragouts angerichtet wird. Meist enthält es Fleisch, Gemüse oder Fisch. Der Gedanke der ›Consommé‹ wird in diesen Sprachen überhaupt nicht ausgedrückt. Großbritannien, das Land der Nebel, alkoholisiert seine Suppen mit feinblumigen Weinen und aromatisiert sie mit scharfen Gewürzen. Deutschland und Österreich bevorzugen sie gehaltvoll, schwer und ... unverdaulich. Rußland stellt wunderliche Gerichte zusammen. Seine Suppen, in denen sich die verschiedensten Fleischsorten ein Stelldichein geben, erhalten durch saueren Rahm meist eine unvermutete säuerliche Geschmacksnote. Was Spanien betrifft, so zeigt es sowohl seine Hochherzigkeit mit seiner feurigen olla podrida als auch die Einfachheit seines Volksessens mit seinem ajo blanco.*

Allein Frankreich bewahrt in seinen köstlich einfachen Consommés das Erbe Heinrichs IV: die ländliche Hühnersuppe von höchster Saftigkeit. Für eine ihr entsprechende Wildsuppe braucht man zwei Rebhühner, einen Fasanenhahn, ein Huhn und zwei Kilo Hase oder Reh, das Ganze weislich auf die Quintessenz des Saftes zurückgeführt. Man versteht wohl, daß ein Feinschmecker dabei lyrisch werden kann und wie Edouard Nignon ausruft: ›Im durchsichtigen und bauchigen Schoß meiner Tasse scheint mein Blick sich zu verlieren. Gefangen folgt er dem gleichen Traum wie der Künstler, der deine göttliche Essenz, oh Suppe, komponiert hat!‹ «

Aber in der gleichen Zeit vollzog sich eine doppelte häusliche Revolution. Das Kochen mit Gas verdrängt nach und nach

das Kochen mit Kohle und Holz, und die fortschreitende Industrialisierung bringt das völlige Verschwinden einer ganzen Klasse, der der Dienstboten, mit sich.

Die Erfindung von Philippe Lebon stammt aus dem Jahre 1790. Man stelle sich vor, daß es mehr als ein Jahrhundert dauerte, ehe aus dem *»Leuchtgas«* ein Heizgas wurde. 1890 war in ganz Paris noch nicht ein Restaurant mit Gas ausgerüstet. Im Jahre 1900 sind es mehr als hundert. Dabei herrschte durch Herde und Bratspieß-Feuerstellen, die ständig angeheizt und mit »Nachschub« an Koks und Kohlen beladen waren, eine Temperatur von mehr als fünfzig Grad in den unteren, schlecht gelüfteten Räumen, wohin der Großteil der *»großen Küchen«* dieser Zeit verbannt worden war. Menschen und Lebensmittel litten gleichviel unter einem Zustand, den keiner ändern wollte: die Besitzer aus Sparsamkeit, die Köche aus einem starrköpfigen Hang zum Altgewohnten.

Im November 1890 gab Auguste Colombier in der Rue Duperré den ersten öffentlichen Gaskochkurs für Damen und junge Mädchen der Gesellschaft. Diese Schule erfreute sich von Anfang an großen Zustroms: 1200 Schüler im Jahr der Gründung, 7000 im Jahre 1894, als die Zweigstellen auf dem Boulevard Saint-Germain, mitten im vornehmen Vorort, und in der Rue du Quatre Septembre in von der Pariser Gesellschaft für Gasheizung und -beleuchtung gemieteten Räumen eröffnet werden. Der Grund für diesen Erfolg ist einfach: In den Familien geht die Ära der von Küchenmädchen umgebenen Köchin ihrem Ende entgegen, sie wird abgelöst von der des »Mädchens für alles«, später von der Zugehfrau. Der schöne Titel einer *»Dame des Hauses«* wird nach und nach durch die nivellierendere Bezeichnung der Hausfrau abgelöst. Die Frau arbeitet mehr und mehr. Muß das nicht das Ende sein? Es läßt sich nicht bestreiten, daß diese Entwicklung allmählich jene langsamen, wunderbaren Prozesse unmöglich gemacht hat, die sich geheimnisvoll in den stundenlang auf einer entlegenen Ecke des Herdes zugedeckt stehenden Töpfen abspielten. Suppen, deren Zubereitung viel Zeit und große Sorgfalt erfordert, hätten als erste von dieser Entwicklung betroffen werden müssen, hätte nicht die Nahrungsmittelindustrie die anstrengendsten

Arbeitsgänge auf sich genommen und Fleischextrakt, Suppenkonzentrate, Suppen in Büchsen und Suppenwürfel erfunden.

Diese vorpräparierten Gerichte haben Vorfahren in ferner Zeit. Schon 1680 regte ein gewisser Herr Martin ein Verfahren zur Herstellung eines Pulvers aus getrocknetem Fleisch an. Die Versuche, die durch den Tod des Erfinders unterbrochen wurden, nahm man 1753 in Lilles und im gleichen Jahr in Paris, im Hotel des Invalides, wieder auf. 1789 versuchte man, die Armee mit derartigen Fleischbrühen zu ernähren. Aber die Soldaten murrten über diese Neuerung, und so wurde sie wieder aufgegeben. Im neunzehnten Jahrhundert kochte Martin de Lignac entfettete Fleischbrühe ein, um seine Ozy-Tabletten daraus zu machen, und man stellte gleichermaßen die *»tragbare Russensuppe«* aus riesigen Ochsenfleischstücken her, die man einem langwierigen Einkochprozeß unterworfen hatte. Die Konserven von Duprat und Morel in Bordeaux, die Feyeuxsuppen, die von Charles Monselet besungen wurden, die Tapiocasuppe, die Chevet in Tablettenform verkaufte, erlebten ihre große Stunde. Mit dem Dehydrieren von Gemüse wurden von jener Zeit an Versuche angestellt. Beweis dafür ist ein Artikel über *»Konserven«* des *»großen Küchenlexikons«* von Alexander Dumas, der zu diesem Gegenstand nicht nur das Appert-Verfahren, sondern auch die Erfahrungen des Obergärtners im Gartenbauverband, Masson, anführt. Die Ära der als Markenware hergestellten Fertigsuppen beginnt 1852, als Liebig den Fleischextrakt herstellt, um Emma Musprat, eine an Typhus erkrankte Freundin seiner Tochter, zu retten. Diese Ära setzt sich 1886 mit der Fabrikation von Fertigsuppen fort, die zunächst dem Schweizer Müller Julius Maggi und seinem Landsmann Knorr zu danken ist. Internationale Gesellschaften bringen ihrerseits ihre eigenen Rezepte heraus, um den Konsumgewohnheiten jedes Landes zu entsprechen, und vervielfachen damit die Spielarten: Wie es in der Sowjetunion den Borschtsch im Beutel gibt, so in Großbritannien die Milligatawny-Suppe.

Im Frankreich unserer Tage ist die eigentliche Familiensuppe die feine Gemüsesuppe, dicht gefolgt von der Kartoffel-Lauch-Suppe. Eine kürzliche Untersuchung zeigte, daß 77 % der französischen Haushalte eine dieser beiden Suppen im Winter auf ihren Küchenzettel schreiben, und daß sie in 56 % der Haushalte das ganze Jahr über, also zu jeder Jahreszeit, gegessen werden. Die Sitte, Vorspeisen zu reichen, etwa Austern oder verschiedene Meertiere, hätte den großen Suppen übel bekommen müssen. Aber aus ihrer Reihe ist nur die einfache Fleischsuppe, deren Kochdauer für unser schnelles Jahrhundert zu lang ist, heute ebenso selten geworden, wie ein fetter Ochse am Faschingsdienstag auf dem Pariser Pflaster! Die Krebssuppe, die Zwiebelsuppe, der *»Kleine Suppentopf«* werden heute nach wie vor in den Restaurants serviert, rechtfertigen allerdings kaum die Einstellung eines speziellen Suppenkochs. An welcher Tafel muß man sich dann also niederlassen, um eine Germiny-, eine Oxtail- oder eine Freneuse-Suppe zu kosten? Vielleicht im Elysee-Palast, denn der derzeitige Präsident der Republik ist ein verständiger Suppenliebhaber. Wir erfahren vom Chef, der ihn im Matignon bedient, daß General de Gaulle gern täglich eine andere Suppe auf seinem Speisezettel findet, und daß er es nach einem durch die Bürde seines Amtes langen und anstrengenden Arbeitstags schätzt, vor dem Schlafengehen noch einen Teller Suppe zu essen. Man schreibt ihm daher ein Wort zu, das er einem seiner Mitarbeiter gesagt haben soll, der es ablehnte, Suppe zu essen: *»– Sie tun unrecht daran, Guichard, die Suppe ist ein Nationalgericht!«*

Da wir kaum an den Mahlzeiten des Präsidenten werden teilnehmen können, haben wir mit Henry Clos Jouve und einigen Gastronomen: Francis Amunategui, J. Arnaboldi, Simon Arbellot, L. Deltheil'Cluzot, Mapie de Toulouse-Lautrec, im September 1962 den *»Kreis der Suppenfeinschmecker«* gegründet. Seit diesem Tage, der durch ein Gründungsdiner bei Lapérouse ausgezeichnet wurde, gehen die Suppenmänner, den Löffel in der Hand, mit gutem Beispiel voran. Von Pruniers Seeigelsuppe bis zur Feodora-Suppe von Lucas-Carton probieren sie alle Suppen aus der Lyoner Gegend, aus der Dauphinée,

dem Elsaß, aus Nizza, durch. Sie versuchen, alles zu schmecken, alles zu vergleichen, fast alles zu würdigen. Dieses Buch ist das Ergebnis nahezu epischer Colloquien und Diskussionen, die ihre Essen belebten. Wir hoffen, mit den 500 Rezepten, die wir zusammengebracht haben, und die nicht im entferntesten die Gesamtheit dessen darstellen, was die Kochkunst auf diesem so weiten Gebiet geschaffen hat, den Suppenfreunden neue gastronomische Wege zu eröffnen, insbesondere aber jene auf den Geschmack zu bringen, die Suppen bisher nicht genügend beachteten.

Jegliche Suppe spricht ein starkes Gefühlsmoment an, so wird, wie auch immer die menschliche Entwicklung in der Zukunft verlaufen mag, der dampfende Suppentopf stets eine unwiderstehliche Anziehungskraft ausüben. *»Die alte rostige und rissige Rakete hatte noch einmal den Schlag ausgehalten, Anson Cooper ließ seinen Blick über die Sanddünen des Mars schweifen und fröstelte. Er hatte plötzlich das Verlangen nach einem Teller Kressesuppe . . . Er träumte von zu Hause . . .«*

Sind nicht diese wenigen Zeilen, die wir einem utopischen Roman von Clifford Simak entnehmen, der beste Abschluß einer Geschichte, deren Anfänge mit denen unserer Vorgeschichte zusammenfallen?

Bildteil

Die einfache Suppe

Lange Zeit hindurch war Suppe, zusammen mit dem Brot, das einzige Gericht der Bauern. Sie ist noch immer das Fundament der ländlichen Mahlzeit.

1. N.W. van Haeften: Drei alte Frauen bei Tisch (Radierung).

2. Paul Cézanne: Stilleben mit Suppenschüssel (Louvre).

Näpfe und Löffel

Im Mittelalter wurde die Suppe aus einem gemeinsamen Napf getrunken. Er bestand meist aus gefirnißtem Holz und war mit Zeichnungen oder Ornamenten geschmückt.

3. »Junge Leute bei Tisch« (Französische Schule des XIV. Jahrhunderts, Louvre).

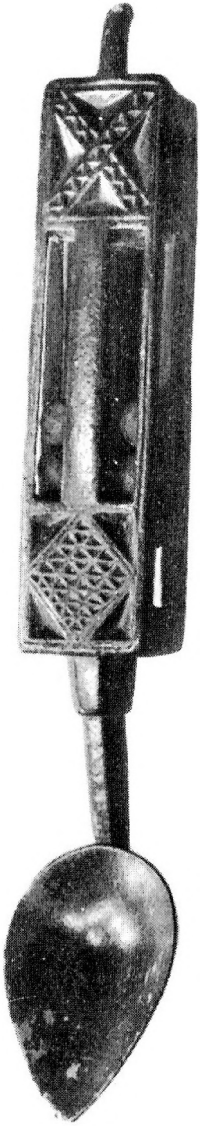
Die bildende Kunst des Mittelalters stellte häufig das Haupt der heiligen Familie in seiner Rolle als Ernährer dar, wie er das Feuer anbläst und die Suppe zum Kochen bringt.
Aber die Kirche schaltete sich ein und bestand nachdrücklich darauf, daß man dem Heiligen eine würdigere Rolle gäbe und ihn zukünftig *»nicht mehr den Brei kochen ließe«*.

4. Der Löffel wurde erst gegen Ende des dreizehnten Jahrhunderts wiederentdeckt. Hier ist ein Kunstwerk aus dem fünfzehnten Jahrhundert wiedergegeben. Auf diesem Fragment einer Konrad von Soest zugeschriebenen Altartafel dienen Napf und Löffel dem heiligen Joseph dazu, dem Jesuskind seinen Brei zu geben (Abb. rechts).

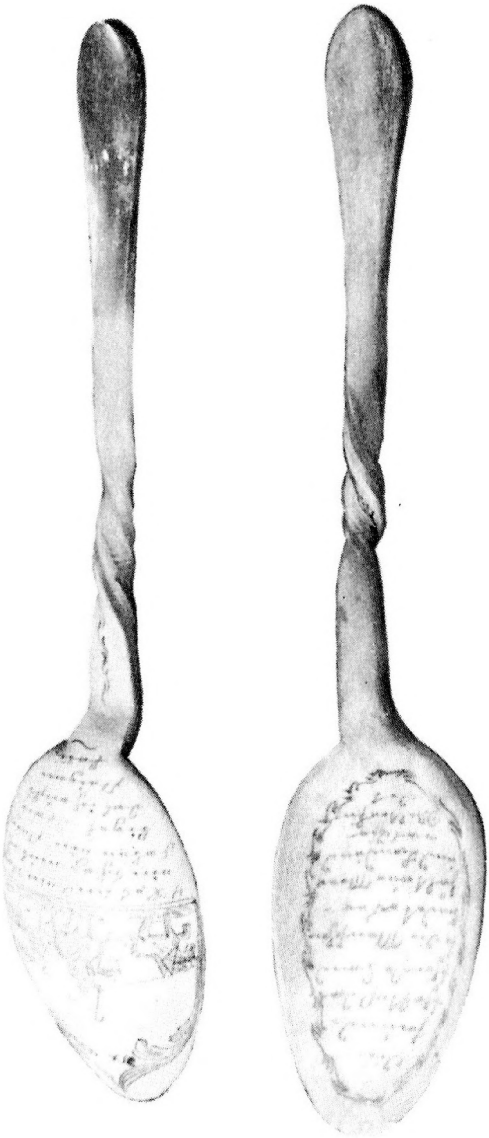
In Verbindung mit Suppe denkt man immer auch an die Gemeinschaft des heimischen Herdes, an Familientradition und die Rolle der Mutter in ihrer Sorge um das leibliche Wohl der Ihren. Dadurch bekommt die Suppe eine Symbolkraft, die sich auch auf ihren bescheidenen Diener, den Suppenlöffel, übertragen hat.

Rußland (Nr. 7 und 8), Skandinavien (9), die romanischen Länder (Nr. 10 und 11), Griechenland (Nr. 12), die Türkei (13 und 14) haben diesen Gebrauchsgegenstand, der oftmals einen Menschen durch sein ganzes Leben begleitete, besonders verschönt.

(Die Löffel auf den folgenden Seiten entstammen der Sammlung des Herrn H. F. R., Galerie »Argiles«, Paris)



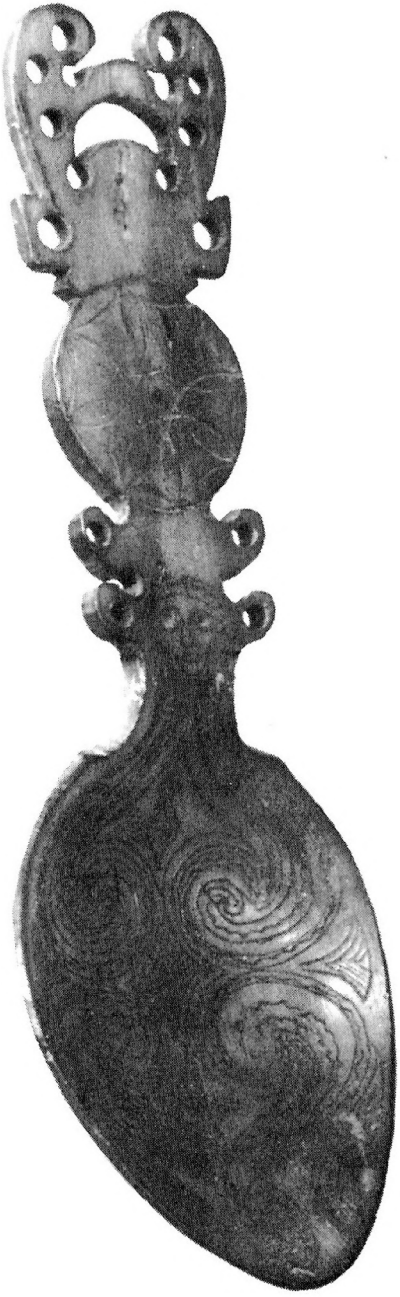
5. Hölzerner Hochzeitslöffel (Schottland). Die Kugeln, die man in den Rillen des Griffs bemerkt, versinnbildlichen die Anzahl der gewünschten Kinder.



6. Hochzeitslöffel aus Horn mit Sinnsprüchen; Biedermeierzeit (Deutschland).

7. Holzlöffel mit
Emailmosaik am Stiel.

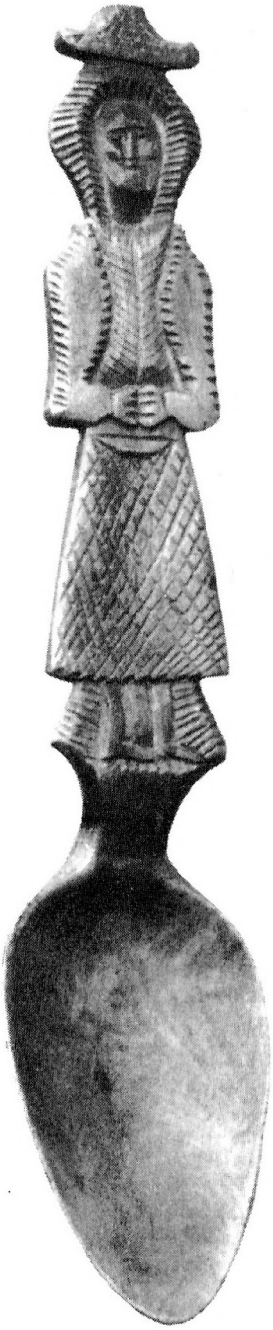
8. Bemalter Holzlöffel.



9. Schildpattlöffel.

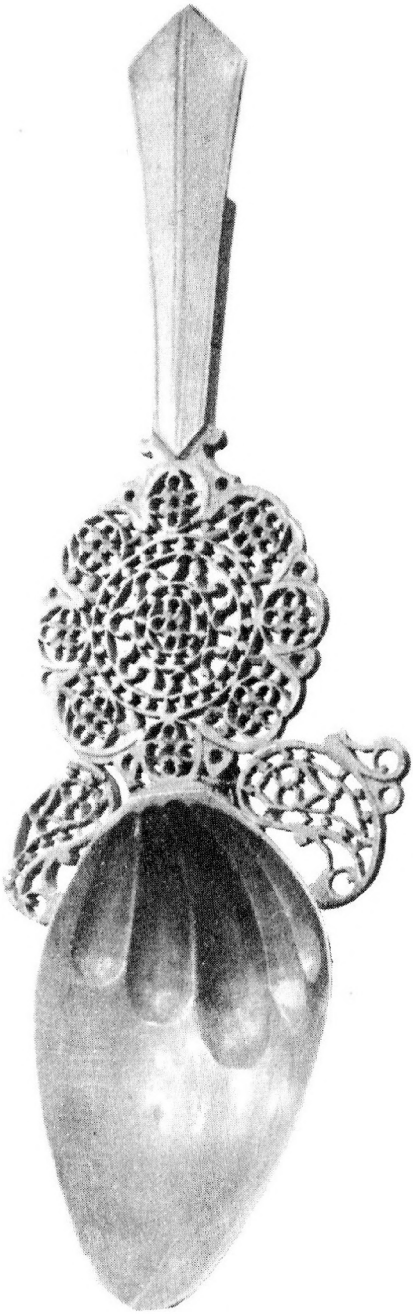
10. Holzlöffel.

11. Holzlöffel.



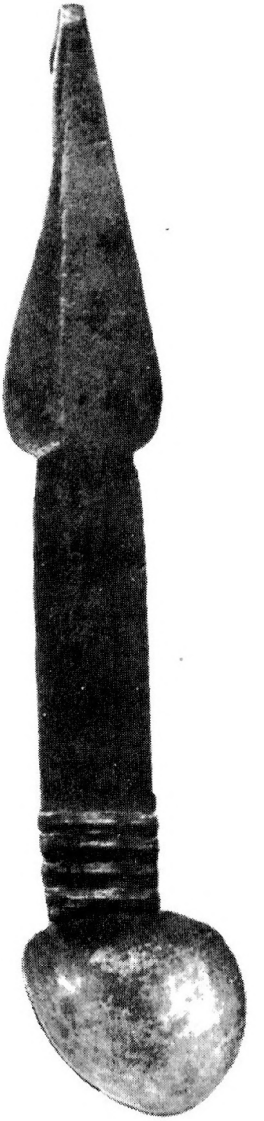
12. Holzlöffel.

13. Bemalter Holzlöffel.



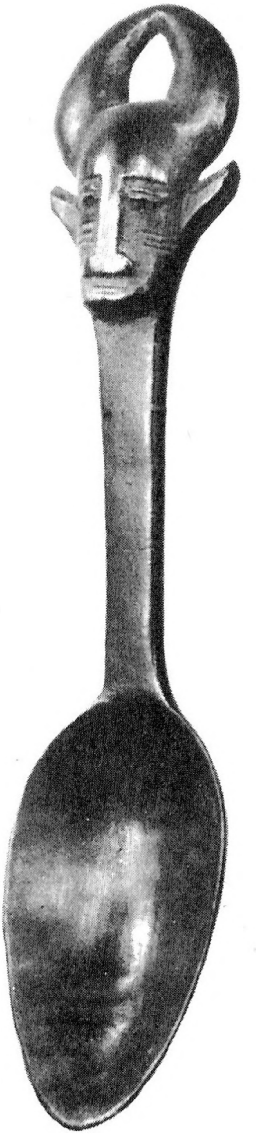
14. Holzlöffel.

15. Hornlöffel mit eingraviertem Rentier.



16. Schmiedeeiserner Löffel (Gabun).

17. Löffel aus patiniertem Elfenbein (Kongo).

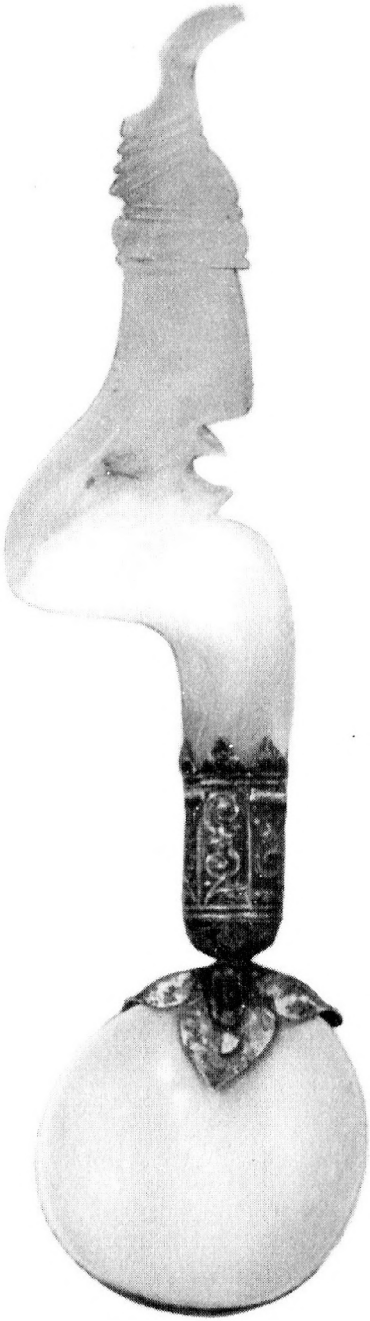


18. Senufo-Löffel aus Ebenholz.

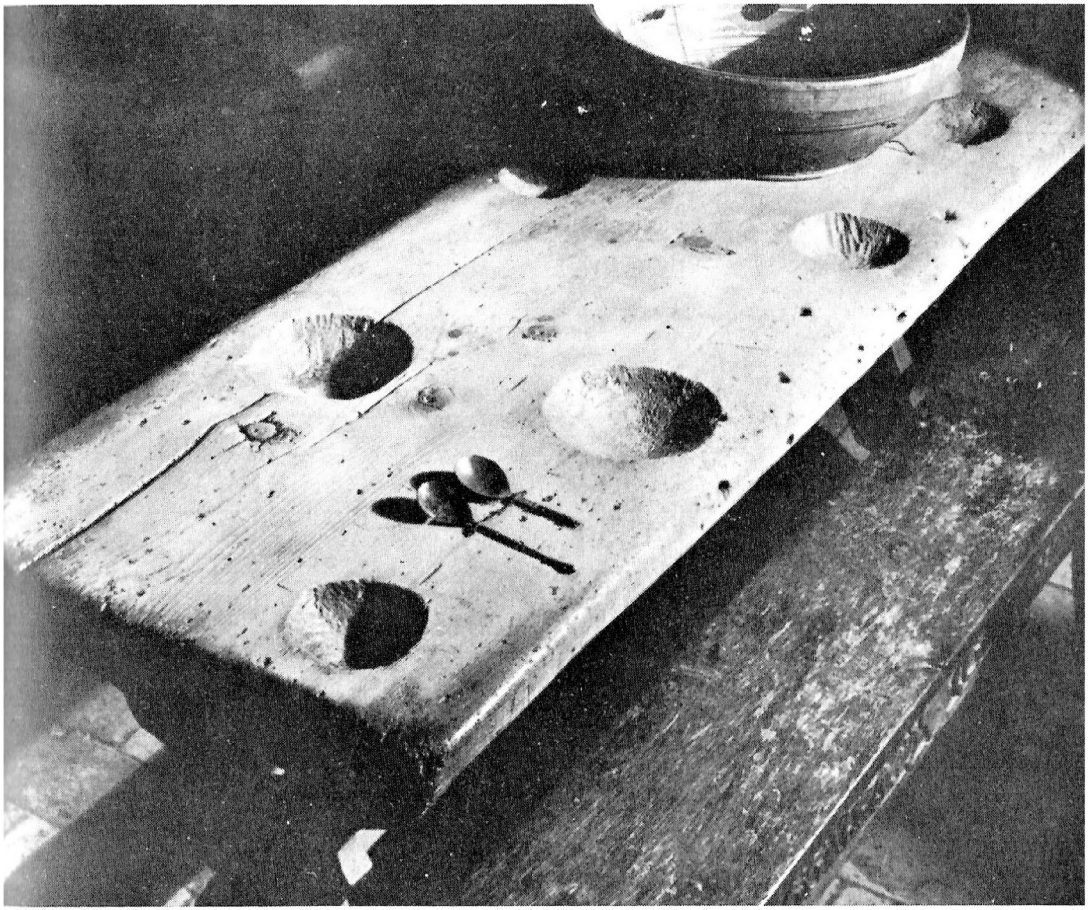
19. Löffel aus Schmiedeeisen und Kupfer (Gabun).

20. Hornlöffel mit klassischen Totemschnitzereien am Stiel, Arbeit der Haida-Indianer (Britisch-Kolumbien).

21. Löffel aus echtem Schildpatt mit Holzstiel (Nikobaren).



22. Löffel aus Perlmutt, Silber und Muscheln.



23. Ländlicher Tisch mit eingeschnitzten Mulden, die als Teller dienen. Wallis (Schweiz), XVIII.–XIX. Jahrhundert.
Derartige Tische waren noch bis vor kurzem in manchen abgelegenen Gegenden Frankreichs, wie Aveyron, Berry, der Bretagne und im Haute-Savoie, in Gebrauch.
(Foto: Schweizerisches Landesmuseum, Zürich)

Die Suppe am Familientisch

Gedanken der Familienmutter
(Psycho-soziologische Studie ORIC, 1958)

»Diese Suppenschüssel ist übermäßig, sie ist wie ein unerschöpfliches Füllhorn, Löffel auf Löffel quillt heraus . . .«
»Wenn ich mir die Mühe mache und Suppe koche, hat hinterher keiner mehr Hunger . . .«
»Wenn ich allein bin, mach' ich mir rasch eine schöne dicke Suppe, so eine richtige Kutschersuppe, wo der Löffel von allein drin stehen bleibt . . .«

24. Pigal: »Zuallererst die Suppe«.

25. Gabizos: »Das Huhn im Topf« (Volkstümlicher Stich).

Hat Heinrich der Vierte das berühmte Wort vom Huhn im Topf wirklich selbst ausgesprochen? Ist dieses Wort aus Zweckmäßigkeitsgründen während der Restauration erfunden worden? Nein, das Wort ist historisch. Es wird in verschiedenen Werken, darunter einigen aus der Zeit Heinrichs IV., überliefert, und diese Werke hat es schließlich schon zwei Jahrhunderte vor der Thronbesteigung Ludwigs XVIII. gegeben. Sinngemäß ist das Wort übrigens gänzlich in jener Rede enthalten, die der König als Antwort auf die Begrüßungsrede des Herrn Dubernet, eines Rats im Parlament von Bordeaux, hinwarf:

»Sie sagen, daß mein Volk mit Füßen getreten wird. Ha, wer tritt es denn, wenn nicht Sie und Ihresgleichen? . . . Wer anders gewinnt in Bordeaux Prozesse als der mit dem dicksten Geldbeutel? . . . Oh, diese üble Gesellschaft! Ich kenne sie, ich bin Gascogner wie sie. Wo ist der Bauer, dessen Weinberg nicht dem Präsidenten oder dem Ratsherrn gehörte? Man braucht nur Ratsherr zu sein, und schon ist man im Handumdrehen reich.«

Die Fleischsuppe, Inbild der häuslichen Tugenden, die Mirabeau als eine Säule des Kaiserreiches ansah, wurde von einem berühmten Manne, nämlich Goethe, besungen. Während des Frankreichfeldzuges im Jahre 1792 entdeckte der Dichter das französische Nationalgericht. Er gehörte damals zum Stabe des Großherzogs von Weimar, und eines Tages in Givry-sur-Meuse, wo er bei einem Einwohner sein Quartier hatte . . . *»trat man nicht unmittelbar von der Straße in das Haus, sondern fand sich erst in einem kleinen, offenen, viereckigen Raum, wie die Tür selbst das Quadrat angab; von da gelangte man durch die eigentliche Haustüre in ein geräumiges, hohes, dem Familienleben bestimmtes Zimmer, es war mit Ziegelsteinen gepflastert, links, an der Wand, ein Feuerherd, unmittelbar an Mauer und Erde; die Esse, die den Rauch abzog, schwebte darüber. Nach Begrüßung der Wirtsleute zog man sich gern dahin, wo man eine entschieden bleibende Rangordnung für die Umsitzenden gewahrte . . . Hier war der Ehrensitz, der sogleich dem vornehmsten Fremden angewiesen wurde; auf mehrere hölzerne Stühle setzten sich die übrigen Ankömmlinge mit den Hausgenossen. Die landessittliche Kochvorrichtung, pot au feu, konnt' ich hier zum erstenmal genau betrachten. Ein großer eiserner Kessel hing an einem Haken, den man durch Verzahnungen erhöhen und erniedrigen konnte, über dem Feuer; darin befand sich schon ein gutes Stück Rindfleisch mit Wasser und Salz, zugleich aber auch mit weißen und gelben Rüben, Porrée, Kraut und anderen vegetabilischen Ingredienzien.*

26. Maurin: Kücheninneres (Lithographie von C. Molle).

Indessen wir uns freundlich mit den guten Menschen besprachen, bemerkt' ich erst, wie architektonisch klug Anrichte, Gossenstein, Topf- und Tellerbretter angebracht seien . . . Die Hausfrau saß am Feuer, ein Knabe stand an ihren Knien, zwei Töchterchen drängten sich an sie heran. Der Tisch war gedeckt, ein großer irdener Napf aufgestellt, schönes weißes Brot in Scheiben hineingeschnitten, die heiße Brühe drüber gegossen und guter Appetit empfohlen . . . Hierauf folgte das zu gleicher Zeit gar gewordene Zugemüse, sowie das Fleisch, und jedermann hätte sich an dieser einfachen Kochkunst begnügen können.«
(Aus Goethes »Sämtliche Werke«, Bd. 28, Seite 86/87, Cotta Stuttgart – Berlin Jubiläumsausgabe)

27. Die Suppenhilfe in Paris während der Hungersnot des Jahres 1709 (Zeichnung von Sellier nach einem Druck des achtzehnten Jahrhunderts).

Suppe und Wohltätigkeit

Da man zugunsten der Suppen das Bedürfnis anführen kann, das die Menschen nach einer warmen Mahlzeit verspüren, und da man sie schon von altersher kennt, sind Suppen vom Mittelalter bis in unsere Tage Gegenstand vieler frommer oder humanitärer Stiftungen gewesen . . .«
Dr. A. Maurizio,
Histoire d'Alimentation végétale

28. Hungersnot von 1870. Austeilung von Suppe an die Notleidenden durch die Schwestern vom Val-du-Grâce (Gnadental) (Zeichnung von Kretz).

Billige Suppen

»... Die Armen ... denen man für einen winzigen Betrag ihre Suppenschüssel mit warmer Suppe füllt, haben nicht das peinliche Gefühl, daß sie ein Almosen empfangen. Eine Suppe anzunehmen, heißt, sich vom Weg der Bettelei zurückhalten zu lassen ...«
Dr. A. Maurizio, a. a. O.

Der amerikanische Physiker Rumford, dem die kulinarische Kunst das norwegische Omelette verdankt (eine einfache Demonstration der Physik, die beweist, daß die Luft ein schlechter Wärmeleiter ist), erfand zu Anfang des XVIII. Jahrhunderts eine billige Suppe für Notleidende.

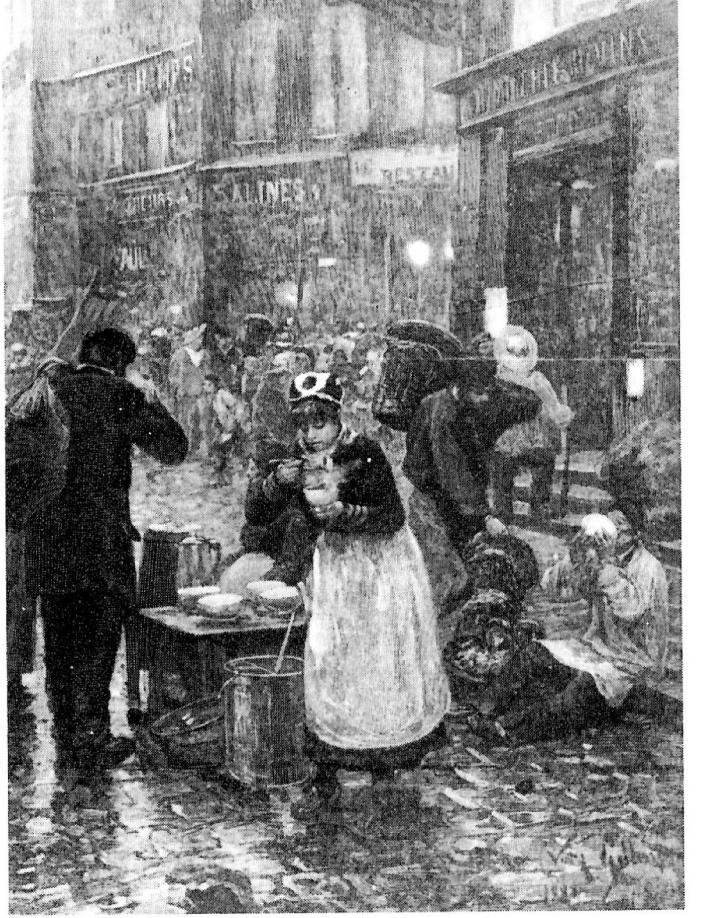
29. »Verkäufer billiger Suppen«.

Diese Suppe kostete nur 6 Heller. Man konnte sie im Jahre 1808 in der Rue du Mail 16 in einem Haus, das der »Wohltätigkeit gewidmet« war, umsonst essen, wenn man einen Gutschein vorzeigte, der zwischen 12 und 2 Uhr mittags eingelöst werden mußte. Sie wurde aus Erbsen, Gerstenmehl und Suppenkräutern gemacht.

29a. Baptistin: Suppenverkäuferin am Ufer der Newa.

»... macht daraus Schtschi- oder Gruau-Suppe. Das ist ein Nationalgericht, das in Rußland jedermann, vom Muschik bis zum Bojaren, mit Genuß verzehrt, das ist ... Kohlsuppe ... aber vorzüglich, ich muß es gestehen, ich, der ich nichts für Kohl übrig habe. Es ist eine Art gefüllter Kohl, der in die Suppe kommt, aber mindestens 24 Stunden vorher zubereitet wird. Andernfalls scheint die ganze Sache nichts zu taugen. Im Winter haben die Russen, wenn sie im Landesinnern reisen, in ihrem Wagen immer gefrorenen Schtschi bei sich, den man an den Stationen auftaut und ißt.«

Léon Godard. Un Ménu moscovite (1856)



30. Gilbert: Der morgendliche Suppenmarkt in der Markthalle (1881).

»... In der Umgebung der Markthalle belebt sich einige Stunden später das Bild wieder; das ungewisse Licht von zuerst nur wenigen Laternen, die aber rasch mehr werden, erleuchtet nach und nach die Fenster, die Gaststuben, die Buden. Das Holz entzündet sich und knistert unter den Dampfkesseln, die ihren eisernen Dreifuß ausstrecken.
Das ist der Ort, an dem die Bouillon sich entfaltet, die unerschöpfliche Flüssigkeitsspenderin für Suppen, nicht etwa die

Gelatine, dieser ausgelaugte Knochenbrei, sondern die gemütliche echte Bouillon . . .«

Charles Monselet, Promenade gastronomique dans Paris (1853)
(Gastronomischer Spaziergang in Paris)

Die Sudelköche, die Suppenhändler

». . . Die Suppenhändler, die Pensionswirte genannt werden, versuchen euch mit Worten und klugen Reden zu beschäftigen, die sie selber ganz kalt lassen, damit nur ja eure Aufmerksamkeit von der greulichen Suppe abgelenkt wird, auf die sie ihr ganzes Denken richten.«

Alphonse Karr

31. Nationalbibliothek. Abteilung Drucke.

32. Nationalbibliothek, Abteilung Drucke.

33. »Na, Junge? Wir wissen sehr wohl, daß ein Schuh nichts Schmutziges ist, und der bleibt an seinem Platz!«

Suppe und Bürgertum

34. Stich von Bouchot. – Unter Louis-Philippe, dem Bürgerkönig, wurde die Suppe an jedermanns Tisch in Ehren gehalten.

Der König ging selbst mit gutem Beispiel voran, da schon auf seinem Frühstückstisch am Morgen Suppe stand und er in Fontainebleau die drei oder vier Suppen, die serviert wurden, mit größtem Vergnügen schlürfte. Zuweilen mischt er sie und trinkt hinterher ein Glas spanischen Wein. Aus diplomatischer Schmeichelei ahmt jedermann ihn nach.
Nachdem die Bekanntschaft zwischen Louis-Philippe und Nikolaus I. geschlossen worden war, führt in Rußland Graf Nesselrode, als diskrete Anspielung auf die Freundschaft mit Frankreich, eine Kraftbrühe *»à la d'Orléans«* ein.

Im bürgerlichen Haushalt war die Suppe, der gewöhnlich eine Breispeise folgte, noch nicht durch die Angewohnheit, verschiedene Vorspeisen zu essen, verdrängt worden. Henri Monnier entwirft die Karikatur eines dieser bürgerlichen Mittagessen. Madame Duret tischt die Suppe auf, die Teller gehen zweimal herum. Während des Suppenganges herrscht tiefstes Schweigen im Zimmer. Herr Prudhomme unterbricht es und erklärt befriedigt, nachdem er den letzten Löffel voll heruntergeschlürft hat:

»... Ah! Das ist ausgezeichnet für den Magen.«

Madame Joly
»Finden Sie?«

Prudhomme
»Ich lüge nie« (er bietet seinem Nachbarn zu trinken an). »So, meine Damen, holt man dem Arzt einen Taler aus dem Beutel.«

Duret
»Jawohl, und steckt ihn dafür dem Zahnarzt in die Tasche.«

Prudhomme
»Ah! Das kenn' ich nicht ... es ist wirklich nett.«
(Man trägt den Brei auf)

35. Die Neffen des Herrn Prudhomme leisten sich zuweilen unschuldige Scherze! (Von Dubouloz. Lithographie von G. Barry)

36. Suppenterrinne.

Markensuppen

Der Gedanke der *»Suppenkonserven«* ist mehrere Jahrhunderte alt, da ja bereits im Jahre 1680 ein gewisser Martin in Louvois vorschlug, Ochsenfleisch in Öfen zu trocknen und es in ein Pulver umzuwandeln, das als Minutenbouillon für die französische Armee geeignet sei. In der Folge wurden immer wieder ähnliche Versuche unternommen, bis Liebig im Jahre 1852 den Fleischextrakt endgültig *entdeckte*. Seine Formel, kombiniert mit der der Deshydrierung von Gemüsen, ließ eine neue Industrie erstehen: Die Päckchensuppen; ihr Verbrauch beträgt zur Zeit in Frankreich mehr als eine halbe Milliarde Teller jährlich.

Unter den Ahnen dieser Industrie muß das Haus Fayeux genannt werden, das heute wohl in Vergessenheit geraten wäre, wenn es nicht den Einfall gehabt hätte, zur Feier seines vierzigjährigen Bestehens den Dichter-Gastronomen Charles Monselet zu berufen. Gewiß, das Auftragswerkchen, das dieser schrieb (12 Sonnette, deren jedes einer Spezialität des Hauses gewidmet ist) hätte nicht ausgereicht, ihm literarisches und gastronomisches Ansehen zu verschaffen, Für seine *»Cuisinière poétique«* (Poetische Köchin) (1859) und vor allem seinen *»Almanach des Gourmands«* (Almanach der Essensfreunde), die das Werk Grimod de la Reynières fortsetzen, verdient er unserer Meinung und unserem Magen nach mehr Dank als für dieses schmale Bändchen. (Noch mehr aber dafür, daß er als Erster Restif de la Bretonne entdeckte.) Aber bleiben wir im Bereich des Herdes. Hat nicht auch Monselet selbst geschrieben:

»Mangels dichterischen Ansehens, das so schwer zu erlangen ist, werde ich mich dankbar mit ein bißchen kulinarischem Ruhm begnügen. Auch Kochtöpfe haben ihren Glanz . . .«

37. Übrigens haben seine Zeitgenossen ihn vor allem als besonders talentierten gastronomischen Chronisten in der Erinnerung bewahrt. Anatole France beschreibt ihn als *»einen beschwingten Suppentopf«* und das entspricht genau dem Bild, das uns die Karikaturisten von ihm hinterlassen haben. Banville würdigt in den *»Occidentales«* dankbar seine Qualitäten als Tischgenosse . . .

». . . wie denn ohne Monselet, den himmlischen Sänger,
ein Essen, sei's heiß auch, keinen Wert mehr hat länger.«
Victor Hugo schließlich, der in ihm einen Mann des achtzehn-

38. Die Titelseite der 12 Sonnette für das Haus Feyeux.

ten Jahrhunderts sah, sprach von ihm in einem Zusammenhang, der diesen Buchhändlerssohn und Freund von Büchern und Literatur mit Freude erfüllen mußte:

»Wenn ich einen Brief schreibe an: Charles Monselet, Quai Voltaire, überkommt mich immer die Lust, auf den Umschlag zu setzen: An Herrn Voltaire, Quai Monselet.«

39. Reklame aus den Anfängen der Fertigsuppen.

40. Reklame aus den Anfängen der Fertigsuppen.

Von denen, die Suppe servieren

Wenn das »Restaurant« seinen Namen (vergl. Einleitung S. 20) der Bouillon verdankt, so verdient es ihn heute, wo die Tagessuppe meist eine ärmliche Rolle auf der Speisekarte spielt, kaum mehr. Haben sich die Verhältnisse seit der Zeit, wo Théodore de Banville vergebens die Dienste der Kellner für sich zu gewinnen suchte, aber wirklich so sehr geändert?

». . . Sie sind eilig, Sie betreten das Wirtshaus und setzen sich hastig nieder, da Sie ein Mensch sind, der keine Minute verlieren will. Sie rufen dem Kellner zu:
Eine Suppe!

41. Der Kellner.

42. Wir wollen anerkennen, daß es eine wirkliche Kunst war, die Suppe zu servieren, als die Krinolinen sich wölbten . . . Außer, das ist sicher, in den sehr großen Restaurants.

Der Kellner sieht Sie schalkhaft an, tritt zu einem kleinen Tisch in der Nähe der Theke, nimmt von dort Radieschen und eine Scheibe Butter, die mit einem Relief verziert ist, legt sie vor Sie hin und sagt dann in eifrigem Ton zu Ihnen:
– Wünscht der Herr Austern? Marennes-Austern? Oder welche von Ostende? Ein Dutzend gewöhnliche?
– Nein, eine Suppe.
– Gut. Welche Suppe wünscht der Herr?
Der Kellner geht.

Sie rufen ihn zurück und verlangen ungeduldig:
– Herr Ober, eine Kraftbrühe!
– Ach, antwortet dieses Mal der Kellner, der Herr möchte keine Austern?
– Nein.
– Sie sind nicht der Herr, der ein Dutzend Ostende-Austern wünscht?
– Nein.
– Oh, ruft der Kellner und zeigt auf jemand, ich erinnere mich: das ist der Herr.
Und er entwischt Ihnen zum zweitenmal. Sie begreifen, daß es sich um Erpressung handelt, und nehmen die Austern hin, um danach das Recht zu haben, einen Teller Suppe zu schlürfen.«

43. Eine Kunst, in der nicht alle Meister waren!

44. A.Valentin »Les Frères Provençaux«.

Hat der in diesem Werk oft zitierte Charles Monselet den unten wiedergegebenen Stich von der Hand A. Valentins gekannt? Man könnte es glauben wenn man seine Beschreibung liest, wie im Jahre 1883 die Bedienung in dem Lokal *»Aux Frères Provençaux«* gehandhabt wurde.

». . . An die Stelle der schmucken, vertrauten Saaltochter ist der unterwürfige Kellner getreten. Die versilberte Schale, in der Ihre Suppe dampft, wird nicht mehr flink in Ihren Teller geleert und wieder weggenommen, um anders ihre immer wiederkehrenden Dienste zu tun; ein vollständigeres Sortiment erlaubt es, sie vor Ihnen stehen zu lassen, bis sie vollends leer ist . . .«

Am anderen Ende der Stufenleiter stehen die Serviererinnen des ersten Restaurants mit festen Preisen (heutzutage würde man *»Snack«* sagen): Des *»Bouillon Duval«*.

Im Jahre 1867 eröffnete Monsieur Duval, von Beruf Metzger, in der Rue de la Monnaie sein erstes Speiserestaurant, dem bald andere in der Rue Montesquieu, de la Madeleine und am Boulevard des Italiens, am Boulevard Saint-Germain, am Boulevard Poissonnière, am Platz du Havre, in der Rue de Clichy, Rue du Quatre-Septembre und Rue de Rivoli nachfolgten.
René Héron de Villefosse erinnert sich in seiner *»Histoire et Géographie gourmandes de Paris«* voller Rührung an das *»Bouillon«* in der Rue de Montesquieu:

». . . Ich sehe es noch mit meinen Kinderaugen wie einen verkleinerten Lesesaal der Nationalbibliothek mit seinem belebten Gestirn der kleinen Serviererinnen in ihren weißen Häubchen . . .«

Der Sohn des Metzgers, der den Spitznamen Gottfried von Bouillon trug, ein passionierter Komponist, widmete seinen Angestellten eine Romanze: *»Der Marsch der kleinen Mädchen.«*

45. Die Mädchen des »Bouillon Duval«.

Sie sagten über die Suppe . . .

Die größten Köche, die berühmtesten Schriftsteller-Gastronomen haben die Suppe gefeiert. Um nicht alle zu zitieren, seien hier Äußerungen von Antonin Carême, J. Berchoux, Grimod de la Reynière und Brillat-Savarin angeführt.

46. Antonin Carême aus Paris (Zeichnung von Steuben, Stich von Blanchard).

1784 in Paris geboren und 1833 in der gleichen Stadt gestorben, hat der Napoleon der Küche erklärt: *»Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen, und alle haben mit Genuß Suppe gegessen!«*

47. J. Berchoux, 1765 in Saint-Symphorien-de-Lay bei Roanne (Loire) geboren und 1839 in Marcilly (Saône-et-Loire) gestorben.

». . . Er wäre völlig vergessen, wenn er unserer leichten Literatur nicht sein reizend scherzhaftes Gedicht ›La Gastronomie‹ *geschenkt hätte, das man nicht ernster zu nehmen braucht als* ›La Physiologie du Goût‹ *von Brillat-Savarin, ein weiteres Meisterwerk . . .«*
(J. Favre. Dictionnaire Universel de Cuisine)

Wir nehmen unsererseits Berchoux ernst wegen einiger Verse voll kulinarischer Schwärmerei, die von seinem Eifer zeugen.

»Ich sehe, wie die Suppe auf Euren Tisch gebracht wird, der verheißungsvolle Vorbote einer hervorragenden Küche. Sie möge dick sein, fett und nach Schinken duften! Saftiges Gemüse möge ihrer Brühe Farbe geben . . .«
La Gastronomie, III. Gesang.

48. Grimod de la Reynière.

Was nun Grimod de la Reynière, den Verfasser des *»Almanach des Gourmands«* (1803–1812) und des *»Manuel des Amphitryons«*, den Begründer der Jury der Feinschmecker, betrifft, so wünschte er, die Suppe solle bei einem Menü den Ton angeben:

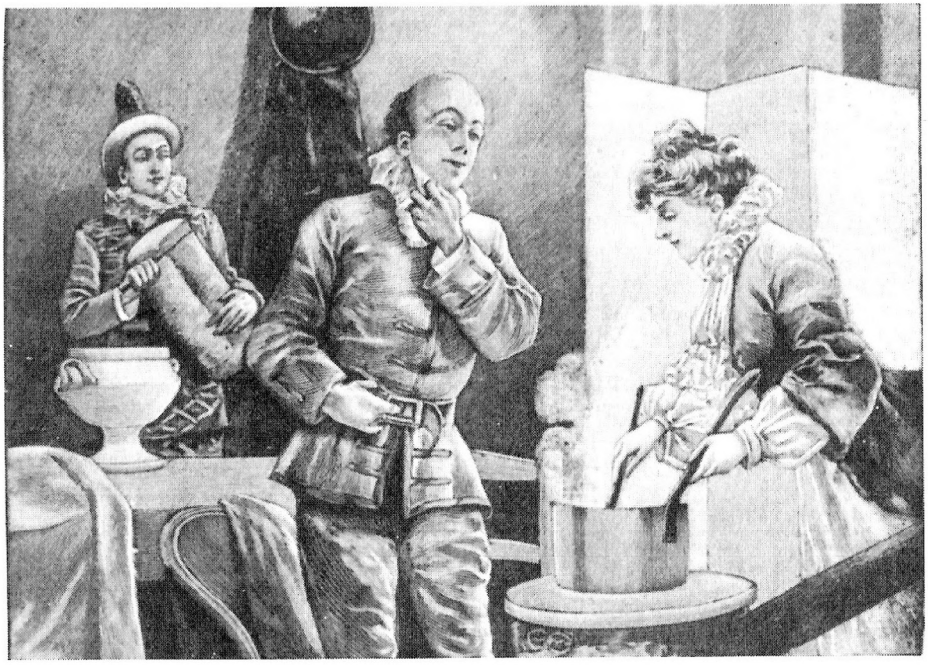
»... Sie soll«, so schreibt er, »so zusammengesetzt sein, daß sie bereits eine richtige Vorstellung von dem festlichen Mahl gibt, ähnlich der Ouvertüre einer komischen Oper, die das Thema des Werkes ankündigt ...«

Auch Brillat-Savarin liebte die Suppe. Er betrachtete sie als *»die Grundlage der französischen Nationalkost, die die Erfahrung von Jahrhunderten zur Vollendung gebracht hat«.*

49. Man sieht auf diesem naiven Bild, (rechts) das im Jahre 1841 von einem Unbekannten verfertigt wurde, wie Gisquet eines schönen Tages im Mai Meister Laplanche, seinen Koch, einem Verhör unterzieht:

»Sein rechtes Bein war senkrecht auf das Parkett gestützt, die ausgestreckte Linke bildete eine untadelige Diagonale; die Lenden waren angelehnt, wie es sich gehört, und seine Hände lagen auf Löwenköpfen, die die Armlehnen des ehrwürdigen Möbelstücks, von dem aus er seine Audienzen gab, abschlossen . . .«
»Meister Laplanche«, sagte der Professor in jenem ernsten Ton, der bis in den Grund des Herzens dringt, »alle, die an meinem Tisch sitzen, nennen Sie einen erstklassigen Suppenkoch. Das ist sehr gut, denn die Suppe ist der erste Trost für den bedürftigen Magen; ich sehe indessen mit Kummer, daß Sie im Braten noch unsicher sind . . .«

Die Überschrift des Kapitels, an dem Brillat-Savarin gerade schreibt, und auf die sich diese Meditation bezieht, *»Die Theorie des Bratens«*, ist auf dem Originalgemälde zu lesen.
(Sammlung Ned Rival)



50. Die Suppe in der Theaterpause.

Ist es nicht erstaunlich zu sehen, wie Traditionen und Gesten sich weiter vererben? Haben wir heute, wenn wir unsere Suppen probieren, nicht dieselbe Haltung wie die berühmte Sarah Bernhardt vor ihren Kochtöpfen?
Aber hat Sarah Bernhardt wirklich das Rezept ersonnen, das wir an anderer Stelle in diesem Buch wiedergeben? Wenn man Joseph Favre glauben darf, so hatte die Schauspielerin das Pech, nur ihren Namen dafür hergeben zu dürfen. Es wurde von F. Gendre vom Army and Navy-Club in London geschaffen und zum erstenmal in *»La Science Culinaire«* am 1. Oktober 1882 veröffentlicht.
Indessen, was tut's! . . . Wenn es die Schauspielerin verstanden hat, den Küchenchef zu inspirieren, ist sie dann nicht die eigentliche Autorin?

51. Sarah Bernhardt vor ihren Kochtöpfen.

Rezeptteil

Aalsuppe
(Soupe aux anguilles)

Aalsuppe wird in Deutschland mit Kraftbrühe, Brotklößchen, gekochten Birnen und in Weißwein gekochten Aalstückchen zubereitet.

Aal-Sellerie-Suppe
(soupe d'anguilles au céleri)

Entgrätete Aalstücke in Butter und Weißwein braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diesen Aal und einige Stücke in Salzwasser gekochten Stangensellerie in eine Suppenschüssel legen. Mit magerer Fischbrühe begießen und mit gerösteten Brotbröckchen anrichten.

Finnische Flußaalsuppe
(Potage de lotte à la finnoise)

In 2½ l Milch 1 kg in kleine Stücke geschnittene Flußaale, 10 geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln und eine ganze geschälte Zwiebel bei ganz kleiner Flamme kochen lassen. Mit Salz und Pfefferkörnern würzen.

Abalonensuppe
(Soupe aux abalons)

Für dieses sino-vietnamesische Rezept wird zunächst eine gewöhnliche Reissuppe bereitet. Eine Büchse Abalonen (eine Mischung fleischiger Muscheln, die in ihrem eigenen Saft eingemacht sind) öffnen, den Saft abgießen, das Fleisch in feine Scheiben schneiden, einige Minuten mit Zwiebeln und Knoblauch, die nur sanft anbräunen sollen, schmoren lassen, salzen, pfeffern. Die Muscheln werden in die Reissuppe gegeben, wenn sie gar ist, ebenso der Saft, den man zurückbehalten hat, und dem eine Prise Piment zugesetzt wurde. Vor dem Anrichten mit gehacktem Estragon bestreuen.

Ab-dugh

Ein Rezept aus dem Iran, das bei großer Hitze sehr zu empfehlen ist.
Der Ab-dugh, der geeist gereicht wird, besteht aus einer sinnreich zusammengesetzten Mi-

schung von entrahmter saurer Milch, geputzten, fein gehackten Gurken, gehacktem Fenchelkraut und weißen Traubenbeeren.
Man kann ihn ebenso gut mit geschlagenem Yoghurt, Eisstückchen (etwa 1/5), geraspelten oder in kleine Stückchen geschnittenen Gurken, getrockneten Rosenblüten, Rosinen, dem Grünen vom Lauch und getrockneten, fein gehackten Pfefferminzblättern zubereiten.
(Die Gurke kann auch durch Pfirsich ersetzt werden.)

Ache- e- sac (Iranische Gemüsesuppe)

Für die Zubereitung dieser ziemlich dicken, klassischen iranischen Gemüsesuppe wird zunächst 1/2 Tasse Kichererbsen zum Kochen gebracht. 1 kg Spinat waschen und grob hacken. 1 Pfd. gehacktes Hammelfleisch mit Reismehl und Zimt bestäuben, salzen und pfeffern, kleine Bouletten daraus formen und mit den Kichererbsen zusammen garziehen lassen, ohne daß sie kochen. Spinat, eine Prise Reisstärkemehl und den Saft einer Zitrone hinzufügen und umrühren. Während die Suppe zieht, 20 g zerlassene Butter zusammen mit einem Eßlöffel getrockneter Minze hinzugeben. Das Ganze wird mit einem steif geschlagenen Ei gebunden. Unter ständigem Umrühren fertigkochen.

Aïgo- boulido

Auf diese südfranzösische Suppe, deren Name aus dem provençalischen aïgo (Wasser) und boulido (Brei) zusammengesetzt ist, geht ein altes französisches Sprichwort zurück: »Gekochte Wassersuppe hält gesund«.
1 l Salzwasser mit 2 zerquetschten Knoblauchzehen, einem Lorbeerblatt und einem Löffel Olivenöl eine Viertelstunde lang kochen lassen. In einer Suppenschüssel 1 Eigelb aufschlagen und auf die Flüssigkeit schütten, aus der man den Knoblauch und das Lorbeerblatt herausgenommen hat. Einige dünn geschnittene Scheiben Brot dazugeben. Man kann statt des Lorbeerblatts auch Salbei nehmen.

Aïgo- sau

Der Name stammt vom provençalischen aïgo- (Wasser) und sau (Salz). Diese Suppe läßt sich unendlich variieren. Man kann sie aus einer einzigen oder mehreren Fischsorten mit oder ohne Kartoffeln zubereiten. Kenner der Speise machen indessen für gewöhnlich eine nach Knoblauch schmeckende, kräftige, sogenannte Rostsauce dazu, die überhaupt zu allen typischen Mittelmeergerichten sehr gut paßt.

In eine Kasserolle legt man verschiedene Sorten von Weißfisch, wie zum Beispiel kleine Goldbrassen, Wolfsbarsch, Sardinen und Sévéréous oder sonstige Mittelmeerfische. Sollten sie zu groß sein, werden sie in Stücke geschnitten. 5 bis 6 in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 fein geschnittene Tomate, 2 zerquetschte Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Fenchelzweig, Apfelsinenschale, 1 Bündel Selleriekraut und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber sprengen, mit kochendem Wasser begießen, bis die Zutaten gerade bedeckt sind. Nun rasch, wie bei einer Bouillabaisse, das Ganze zum Kochen bringen. Die Suppe wird auch in der gleichen Art wie die Bouillabaisse serviert; das heißt, die Brühe kommt in eine Schüssel mit vorher angerichteten Brotscheiben und die Fische in eine andere.

(Rostsauce: 2 Knoblauchzehen und 2 rote Pimentkörner in einem Mörser gut zerdrücken, walnußgroße, eingeweichte und dann ausgedrückte Brotkrumen dazugeben. Das Ganze gut durcharbeiten, 2 Löffel Olivenöl dazugeben und die Masse mit etwas Fischbrühe etwa von einer Bouillabaisse, Bourride oder dergleichen verdünnen).

Aigo-sau d'iou
(eine Abwandlung des Aigo-sau)

Diese provençalische Suppe wird ebenso zubereitet wie die Aigo-sau, doch bekommt sie ihren besonderen Geschmack durch die Beigabe von Safran, und statt des Fischs werden pochierte Eier hineingegeben. Man setzt ihr vor dem Auftragen Rostsoße zu.

Akazienblütensuppe
(Crème aux fleurs d'acacia)

In klarer Fleischbrühe die Blüten einiger Akaziendolden kochen. Durch ein Sieb passieren und im Wasserbad warm stellen. Erst beim Anrichten würzen, mit Butter und Eigelb legieren und in die Suppenschüssel eine Beilage von gesondert in Salzwasser gekochten Spargelspitzen geben.

Ananas-Suppe
(Soupe à l'ananas)

Für dieses Rezept aus Annam müssen zunächst 1 kg Weißfische aus festem Fleisch ausgenommen, abgeschuppt und in Stücke geschnitten werden. Der Fisch wird dann in 1 l kaltes Wasser getan und auf starker Flamme erhitzt. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, gibt man 4 Scheiben frische (oder eingemachte), in kleine fingerlange Streifen geschnittene Ananas und 1 geschälte, entkernte und in Achtel geteilte Tomate hinein. Man salzt und gibt eine Messerspitze Basilikum und Kerbel, einige Körnchen Koriander und eine kräftige Prise Piment dazu.
Sobald das Gericht gar ist, werden Brühe, Fisch und Ananas in eine Suppenschüssel getan. Man reicht dazu weißen Reis, auf kreolische Art gekocht, den man nach Belieben auch in die Suppe hineingeben kann.

Anchovis-Suppe
(Potage aux anchois)

Das Weiße von 2 gut gewaschenen Lauchstengeln wird in feine Ringe geschnitten und in Öl oder Butter goldgelb angeschmort.
3 geschälte und entkernte Tomaten und 1 in dünne Scheiben geschnittene Knoblauchzehe dämpft man auf kleiner Flamme, schüttet sie über den Lauch und gibt 1 schöne, in Würfel geschnittene, weiße Rübe dazu. 20 Minuten kochen lassen. Inzwischen zerdrückt man 6 gut gewässerte und gesäuberte Anchovis in Butter, legt sie in die Suppenschüssel, gibt sechs in Butter geröstete Brotscheiben dazu und gießt die Suppe über das Ganze.

Armeleutesuppe
(Potage pauvre homme)

Ein gut durchgebackenes Omelette feinhacken. In einer Bouillon zuvor abgebrühte, ziemlich grob geschnittene Wirsingkohlblätter kochen. In einer Suppenschüssel Omelette und Wirsing mischen. Mit sehr heißer Bouillon bedecken. Abschmecken und etwas Butter und Öl hinzufügen.

Arter med Fläsk
(Schwedische Erbsensuppe)

Diese Suppe wird in Schweden traditionsgemäß donnerstags gegessen. Man bereitet sie aus gelben Erbsen, die am Abend vorher zusammen mit einem Stück geselchten Schweinebug, einem Stück Speck und 1 mit Gewürznelken gespickten Zwiebel in kaltem Wasser eingeweicht werden. Während des Kochens wird die Suppe abgeschäumt. Mit geriebener Muskatnuß, Ingwer und Majoran abschmecken. Wenn die Suppe gar und gut eingedickt ist, nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in Würfel, die man dann in den Topf zurücklegt und wieder warm werden läßt. Zur Suppe reicht man Senf. Man trinkt oft ein Glas Punsch aus Arrak dazu.

Artischockencrèmesuppe
(Crème d' artichauts)

In eine weiße Soße, die man aus 1 l Milch hergestellt hat, gibt man 4 große, zu Brei zerkochte Artischockenböden. Man salzt, streut eine kleine Prise geriebene Muskatnuß hinein und läßt das Ganze 15 Minuten kochen. Dann wird die Masse durch ein Sieb passiert und über 2 geschlagene Eier und einige Artischockenbodenwürfel in eine Suppenschüssel gegossen.

Artischockensuppe nach Hausfrauenart
(Potage d'artichauts ménagère)

Die harten Blätter und Blüten von 12 Artischocken entfernen und nur die Böden zurückbehalten, die in Würfel geschnitten und mit 100 g Butter und 1 großen, in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel in eine Kasserolle gegeben werden. Das Ganze auf kleiner Flamme, und ohne daß es anbräunt, heiß werden lassen. Mit 2 l Wasser auffüllen, 500 g in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazugeben,

salzen und zugedeckt kochen lassen. Alles durch ein Haarsieb geben, wieder aufs Feuer setzen und bis zum Sieden erhitzen. Vom Feuer nehmen und 4 mit 2 dl Sahne zusammengerührte Eigelb daruntermengen. (Man kann die beiden letzgenannten Zutaten auch durch Butter und Milch ersetzen.)

Auberginenpüree
(Purée d'aubergines)

Auberginen enthäuten und in Scheiben schneiden. In Butter braten, salzen und pfeffern. 1½ l Kochbrühe von Tomaten dazugeben, kochen und abtropfen lassen, zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Das Püree in einer Kasserolle erhitzen und zum Schluß mit einem Stück frischer Butter verfeinern. In der Suppenschüssel noch einen Löffel gemischtes Gemüse dazugeben.

Auerhahnsuppe mit Maronen
(Crème de coq de bruyère aux marrons)

Eine braune Mehlschwitze in Butter zergehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, zerdrückte Tomaten, 1 Sträußchen Kräuter, 1 ungeputzte Knoblauchzehe, 1 Prise Basilikum dazugeben. Zugedeckt zehn Minuten kochen lassen. Einen Auerhahn zerlegen und einige Augenblicke schmoren lassen, mit der Brühe und 400 g Maronen, die auf die übliche Weise gekocht wurden, in eine Kasserolle füllen, mit Wildkraftbrühe auffüllen. Zugedeckt 1 Stunde lang kochen lassen. Den Auerhahn abtropfen lassen, die Filetstücke aufheben, den Rest des Fleisches zusammen mit den Maronen in einer Schüssel zerquetschen. Das Püree in eine Kasserole geben und mit der Kochbrühe verdünnen, durch ein Tuch passieren. Vom Feuer nehmen und zum Schluß 200 g Butter, 200 g süße Mandeln, Cayenne-Pfeffer, flambierten Cognac und die kleingeschnittenen Filetstücke hineinarbeiten.
(Ausreichend für 8 Personen. Diese Suppe wurde bei einem Diner des Cercle des Gourmets Potagiers in der Hotelfachschule Grenoble gereicht.)

Austernсrèmesuppe
(Velouté aux huitres)

Die Austern werden in Koch-Weißwein pochiert. Mit der Kochbrühe übergießt man nun zerlassene, aber noch nicht braune Butter. Dann löst man die Schalen ab und passiert das Ganze durch ein Sieb. Kräftig legieren. Mit einigen Austern als Beilage anrichten. Man kann dazu noch ein ganz klein wenig in Butter gedämpften Sauerampfer reichen.

Austernkraftbrühe
(Consommé
aux huitres)

Eine Hühnerkraftbrühe, der man eine Sauerampfer-Julienne und pochierte Austern zugesetzt hat, und die mit Eigelb legiert wird.

Austernsuppe
(Potage aux huitres)

Austern in ein wenig Weißwein, Fisch-Kochbrühe und weißer Bouillon gar ziehen lassen. Die Austern herausnehmen und die Suppe mit einer schmackhaften Legierung binden. Frische Sahne und Butter sowie einen Schuß Cayenne-Pfeffer zusetzen. Durch ein Tuch passieren und mit dem ausgeschalten Austernfleisch auftragen.

Marennes-Austern-Suppe
(Potage
aux marennes)

3 Dutzend grüne Marennes-Austern öffnen, von den Schalen ablösen und in einer Kasserolle in ihrem Wasser pochieren, entbarten und die abgelösten Austern warmstellen. Ferner 4 Eßlöffel gekrumtes, ganz frisches Brot in Butter schmoren. Alsbald mit 2 l Bouillon und ½ l Sahne auffüllen und eine Dreiviertelstunde kochen lassen. Vor dem Auftragen das Kochwasser der Austern und die Austern zugeben. Nachwürzen, nochmals kurz erhitzen und servieren.

Für mich gilt, daß man die kräftige, dicke Suppe im Freien ißt, die feine Suppe zu Hause, die Kraftbrühe im Restaurant und die Bouillon im Bett.

Francis Amunategui

Ein überaus spitzfindiger junger Diener der Kirche, der sich um eine Pfarrstelle bewarb, erging sich bei der Vorstellung in Haarspaltereien. Der Bischof, der dieser eitlen Wichtigtuerei allmählich überdrüssig wurde, fragte ihn schließlich, in der sicheren Erwartung, daß er mit »nein« antworten würde, ob man bei bestimmten Gelegenheiten wohl auch mit Bouillon würde taufen können. »Monsignore«, antwortete das wandelnde Brevier, »ich finde da doch einen Unterschied: Mit der Bouillon, die Sie essen, könnte man sicher nicht taufen, aber sehr wohl, wie ich glauben möchte, mit der Bouillon, die es in Ihrem Seminar gibt . . .«

Ich hatte nie Lust, allein zu essen, das hat mich daran gehindert, Eremit zu werden . . .
Casanova

Barschtsch

Diese Suppe ist speziell in Polen und Ungarn zuhause, wo sie genau so beliebt ist wie der Borschtsch in Rußland. Sie wird aus Ochsenfleisch, geräuchertem Schweinefleisch, Morcheln, Schinken, Zwiebeln, Lauch und roten Rüben zubereitet. Hat man die Zutaten gekocht, wird die Brühe durchpassiert, Hase oder Stallhase, Huhn und am Spieß gebratene Ente sowie der frische oder vergorene Saft von roten Rüben dazugegeben. Das Ganze läßt man 15 Minuten kochen und gibt die Suppe abermals durch ein Sieb, klärt mit geschlagenem Eiweiß ab und läßt noch einmal aufwallen. Man passiert wieder, nimmt aber das Fleisch heraus, zerschneidet und würzt es. Man richtet es nun mit den Morcheln, den Zwiebeln und in Scheiben geschnittenen roten Rüben an und fügt außerdem noch Sellerie, Petersilie und vorher abgekochten Fenchel hinzu. Zur Suppe wird pro Person jeweils eine Portion Fleisch gereicht.

Baskische Suppe
(Potage basque)

Zu gleichen Teilen Tomaten und Kartoffeln nehmen. Die Tomaten in Stücke schneiden; auf das Feuer setzen, zudecken und, wenn sie beginnen zusammenzufallen, die Kartoffeln, einige zerdrückte Knoblauchzehen, einige Pfefferkörner und Salz zufügen. Kochen lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Durchpassieren, gekochte Milch oder Wasser dazugeben. Vorsichtig wieder erhitzen. Eine ungeschälte Aubergine in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter oder Öl anbraten, bis sie Farbe annimmt, und sie auf den Grund einer Suppenschüssel legen. Die Suppe darüber gießen und anrichten.

Berry-Suppe
(Potage berrichon)

Viele weiße Rüben mit einigen in kleine Stückchen geschnittenen Äpfeln abwellen. Mit heller Suppenbrühe übergießen, ein Büschel Petersilie und das Weiße eines Lauchstengels dazugeben. Das Ganze durchpassieren, ziemlich stark einkochen lassen, reichlich Butter und etwas Kerbel dazugeben. Mit Scheiben von einem französischen Weißbrot reichen.

Bezieu Soep
(Belgische Beerensuppe)

Hierbei handelt es sich um ein Gericht aus in Salzwasser abgekochten Fadennudeln, die mit Kartoffelmehl gebunden und mit Johannisbeersaft gewürzt sind und zum Schluß gezukkert werden.

Biersuppe
(Soupe à la bière)

Nach diesem Rezept (ausreichend für etwa 10 Personen) wurde die Suppe gekocht, die dem Cercle des Gourmets Potagiers (Kreis der Suppenfeinschmecker) von der Hotelfachschule in Straßburg gereicht wurde.
Man bringt 3 l Geflügelbouillon zum Kochen, fügt 1 l Bier und 500 g gekrumtes Weißbrot hinzu und läßt das Ganze ungefähr 20 Minuten lang kochen. Man passiert durch ein Haarsieb, schmeckt mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuß ab. Die Suppe wird kurz vor dem Auftragen mit 2 dl frischer Sahne legiert.

Jüdische Biersuppe
(Soupe à la bière à la juive)

2 l Bier eine Minute lang kochen, dann etwas abkühlen lassen. In einer Suppenschüssel 7 Eigelb verrühren und das heiße Bier langsam, unter ständigem Umrühren, darüberschütten. Die Flüssigkeit in den Kochtopf zurückgeben und vorsichtig erhitzen, bis sie dick wird, aber nicht kochen lassen. Salzen und leicht zuckern. Mit im Ofen gerösteten Brotbröckchen anrichten.

›Bijane‹

Die Herkunft des Namens dieser kalten Suppe liegt im Dunkeln. In manchen Gegenden, besonders in Anjou, wird sie auch »Elstersuppe« genannt.

Sie wird aus rotem Wein, Zucker und eingeweichten Brotbrocken bereitet. Man schätzt sie auch in der Touraine sehr.
In den »Préceptes de l'Ecole de Salerne« (Lehren der Salerner Schule), in denen es heißt, daß sie »eine mehr als wunderbare Wirkung hat«, findet man sie unter der Bezeichnung »Papageiensuppe«.
Genau genommen handelt es sich um Weinsuppe.

Billy by

Eine Muschelsuppe (Muscheln werden auch »bilibi« genannt). Die Herkunft ihres Namens ist vor allem deshalb eigenartig, weil damit, je nachdem ob es sich um die Pariser oder die aus der Normandie stammende Version handelt, eine andere Bedeutung verbunden wird. Nach dem Dictionnaire de l'Académie des Gastronomes« soll die Suppe vom Chefkoch des Restaurants »Maxim«, Barthe, in Erinnerung an einen alten Stammgast, der leidenschaftlich gern Muscheln aß und von vertrauten Freunden Billy angeredet wurde, so getauft worden sein. Eine andere Version besagt, daß sie zur Zeit der Heimkehrertransporte in Sallenalles in der Normandie erfunden und einem Amerikaner als Abschiedsessen aufgetischt wurde. Daher der Name »Billy Bye«, der sich zu »bilibi« wandelte.
Im folgenden eines der besten Rezepte:
3 l Muscheln lasse man sich öffnen und füge gehackte Zwiebeln und Sellerie in kleinen Stückchen hinzu. Man löse die Muschelschalen ab und passiere die Kochbrühe durch.
Der Kochbrühe werden 1/2 l trockener Weißwein und Fischbrühe zugesetzt. Die Fischbrühe erhält man, wenn man Fischgerippe und Fischköpfe etwa 1 Stunde auskocht. Man salzt und pfeffert und läßt die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einkochen.
Man passiert nochmals durch, gibt 100 g frische Sahne und die Muscheln dazu. Man stellt die Suppe nochmals auf das Feuer und

rührt um, bis die Suppe zu sieden beginnt. Man würzt nach und trägt sie sehr heiß oder geeist auf.

Birambrot
[Holländische Suppe aus Bier (bir)-und-Brot]

Zu in Butter geröstetem Mehl gibt man Bier, Salz, Zucker, Kümmel, Zimt, Zitronen- und Orangenschalen, Muskat und geriebenen Ingwer. Das Ganze durch ein Haarsieb passieren und über im Ofen geröstete Brotscheiben in die Suppenschüssel gießen.

Blasse Suppe
(Potage clairette)

2 l Geflügelbrühe erhitzen und mit 6 Löffel Sago oder Grieß binden; auf schwachem Feuer kochen lassen, abschäumen, durchpassieren und in eine andere Kasserolle zurückfüllen. Erbsenbrei und eine Gemüsebrühe von weißen, in Bouillon gekochten Lauchstengeln beifügen. In die Suppenschüssel füllen und mit einer Julienne von hellem Hühnerfleisch garnieren. Sehr warm servieren.

Bohnenpüree mit Grieß
(Purée de fèves à la semoule)

Frische Bohnen mit Karotten, weißen Rüben, Zwiebel und Stangensellerie kochen lassen. Abtropfen lassen, die Kochbrühe aufbewahren. Das Gemüse zerquetschen, mit der Kochbrühe verdünnen und durch ein Sieb rühren. Ins Wasserbad stellen, mit 50 g Grieß andicken. Ein gutes Stück Butter dazugeben.

Grüne Bohnenpüree
(Purée de fèves vertes)

500 g Bohnen ausschälen in Butter schmoren, ohne sie braun werden zu lassen, 1 l Tomatenwasser dazugeben und während des Kochens gebrocktes Brot daruntermischen. Sind die Bohnen gar, zerdrückt man sie und rührt sie durch ein Sieb. Wieder heiß werden lassen und zum Schluß 100 g Butter hineinarbeiten.

Dicke Bohnensuppe
(Soupe aux fèves de marais)

Enthülste dicke Bohnen in kochendes Wasser geben, 10 Minuten kochen lassen. In eine Suppenschüssel Scheiben von trockenem, mit gehacktem Sauerampfer und gehackten zarten Kerbelblättchen bestreutem Brot legen. Einige walnußgroße Butterstückchen dazutun. Die Brühe durch ein Sieb in die so vorgerichtete

Suppenschüssel gießen. Die Bohnen zu Püree durchpassieren und im letzten Augenblick dazugeben und würzen.

Grüne Bohnensuppe Mimosa
(Potage aux haricots verts mimosa)

250 g Bohnen in Salzwasser abkochen. Wenn sie gar sind, in lange Streifen schneiden. Die Kochbrühe in eine heiße Fleischbrühe geben, die mit kalt aufgelöstem Reismehl angedickt wurde, und einige Minuten erhitzen. Durch eine Seie mit großen Löchern die Eigelb von drei hartgekochten Eiern so durchdrücken, daß sie als kleine Kugeln in eine Suppenschüssel fallen. Die geschnittenen Bohnen, ein reichlich nußgroßes Stück Butter zugeben und die Brühe darübergießen, nachdem sie nochmals abgeschmeckt wurde.

Grüne Bohnensuppe mit Sauerampfer
(Potage aux haricots verts à l'oseille)

Grüne Bohnen abkochen und dann für eine andere Verwendung wegstellen. Die Kochbrühe mit der gleichen Menge Milch verlängern. Mit Tapioca dicken. In eine Suppenschüssel auf in Butter geschmorte hauchfein geschnittene Sauerampferblätter gießen. Eigelb mit etwas frischer Sahne durcharbeiten und damit legieren.

Weiße Bohnensuppe
(Potage aux haricots blancs secs)

Getrocknete weiße Bohnen, die vorher geweicht haben, 1½ Stunden lang mit Kartoffelwürfelchen kochen lassen. Durch ein Sieb rühren, Sauerampfer, Lattich und feingehackten Kerbel zugeben. 15 Minuten kochen lassen und in eine Suppenschüssel auf ein großes Stück Butter gießen. Mit in Butter gerösteten Brotkrüstchen auftragen.

Weiße Bohnensuppe auf jüdische Art
(Potage aux haricots blancs secs à la juive)

In 4 l Wasser 250 g am Abend zuvor in kaltem Wasser eingeweichte, trockene, weiße Bohnen geben. Aufs Feuer bringen. 250 g geräucherte Rinderbrust zugeben. Zwei Stunden lang kochen lassen. Die Bohnen durch ein Sieb rühren und dieses Püree der Brühe wieder zusetzen. Eine helle Mehlschwitze mit 40 g Gänsefett, einer feingeschnittenen Zwiebel und 2 Suppenlöffeln Mehl bereiten. Mit

Bohnen-Fleischbrühe ablöschen. Das Ganze der Suppe zufügen, die dadurch nach Wunsch gebunden wird. Eine halbe Stunde auf dem Feuer lassen. Einige in Salzwasser abgekochte Nudeln dazugeben. Die Rinderbrust in feine Stücke schneiden, die mit den Nudeln gemischt werden. Nachwürzen.

Frische Weiße Bohnensuppe (Potage aux haricots blancs frais)

In kaltem Wasser, dem etwas Salz beigegeben ist, kocht man: frische weiße Bohnen, Zwiebeln und mehlige Kartoffeln. Das Ganze zu Püree verarbeiten, mit etwas Kochbrühe und Milch verdünnen. Püree von gesondert in Salzwasser abgekochtem Riesenkürbis zugeben. Mit einem nußgroßen Stück Butter und einigen Suppenlöffeln frischer Sahne legieren.

Frische Weiße Bohnensuppe mit Speck (Soupe aux haricots blancs frais au lard)

Gesalzenes und gepfeffertes Wasser mit einer ganzen Zwiebel, Kartoffeln und einem Sträußchen gemischter Kräuter kochen lassen. Während es kocht, frische weiße Bohnen hineinwerfen. Man kann auch Bohnen mit der Schote daruntermischen, wenn sie zart sind, oder wenn es sich um eine Sorte handelt, bei der man ohnehin Schote und Bohne ißt. Wenn sie gar sind, eine Scheibe mageren geräucherten Speck mit einer Knoblauchzehe hacken, einige Male aufkochen lassen und mit trockenem Brot anrichten.

Borschtsch

Eine Suppe, die in den osteuropäischen Ländern und insbesondere in dem einstigen Rußland, also der jetzigen UdSSR, beheimatet ist. Es ist eines der wenigen Gerichte, die in Frankreich schon seit langen Jahren und auch vor 1919, der Ankunft der Emigranten, bekannt und geschätzt waren. Borschtsch ist ein Name, dessen Schreibweise phantastisch anmutet. Seine Hauptbestandteile sind jedoch nichts weiter als rote Rüben und deren Saft; die übrigen Gemüse oder auch Fleisch oder Fisch, aus denen er komponiert ist, können je nach der Gegend verschieden sein. Als kalte oder heiße Kraftbrühe (je nach Jahreszeit) wird er mit frischer oder saurer Sahne an-

gereichert, und, um dem klassischen Vorbild treu zu bleiben, reicht man Buchweizengrütze (Kascha) oder Pastetchen (Piroschkis) dazu, die es in ebenso zahlreichen Variationen gibt wie den Borschtsch selbst. Unter den Arten von Borschtsch, die in Rußland am häufigsten gegessen werden, findet man den moskovitischen Borschtsch, den ukrainischen Borschtsch und den sogenannten »Marine-Borschtsch«. Mit diesem Namen wird entweder die unterschiedliche Zusammensetzung oder die verschiedene Zubereitungsart der für die Suppe verwandten Gemüse ausgedrückt. Ihr wesentlicher Unterschied besteht jedoch vor allem darin, daß der Moskoviter Borschtsch mit Fleisch, Schinken und Würsten angerichtet wird, daß der ukrainischer Borschtsch mit frischem Speck, Kartoffeln und Knoblauch bereitet wird, und daß man die Gemüse für den »Marine-Borschtsch« nicht fein hackt wie bei seinen Namensvettern, sondern in Streifen schneidet.

Die russischen Borschtsch-Suppen können außerdem mit Fleisch oder Fisch, Schinken, Räucherspeck, fettem Speck, Würsten, Ente, Gans, Pilzen, Dörrobst, Backpflaumen oder Gemüsen hergestellt werden.

Wenn auch traditionellerweise Kohl und rote Rüben in die Suppe hineingehören und Karotten, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Sellerie, Tomaten oder Tomatenmark Beigaben sind, wird der Kohl doch gelegentlich durch Blätter von roten Rüben, Rhabarber, Sauerampfer oder Spinat und dergleichen verdrängt. Um Farbe und Geschmack des Grundstoffs rote Rübe zu erhalten, gibt man Essig, sauren Kwas, kristallisierte Zitronensäure, Sauerkrautlake oder sogar den Saft eingelegter Tomaten dazu. Aber wie dem auch sei, der klassische Borschtsch wird auf zweierlei Arten hergestellt.*

* Getränk aus vergorenem Gerstensaft, das etwas an Bier erinnert.

Erste Art
(Borschtsch)

Die roten Rüben werden in einem geschlossenen Kochtopf zunächst bei starkem, dann bei kleinem Feuer (wenn möglich im Ofen) mit etwas Fett, Wasser oder Bouillon (10 bis 15% des Gewichts der roten Rüben) und mit Tomatenmark gedämpft. Damit sie ihre Farbe behalten, gibt man etwas Essig zu. Man muß aufpassen, daß sie nicht ansetzen, und ständig etwas Flüssigkeit zugeben.
Der fein gehackte frische Kohl wird in Fleischbrühe getan. Erst wenn beides siedet, gibt man rote Rüben, Karotten und geschmorte Zwiebel dazu. Nach 20 bis 30 Minuten Kochdauer und 5 bis 10 Minuten, ehe der Kochvorgang beendet ist, gibt man weiße Soße, Salz, Essig, Zucker, Lorbeerblatt und Pfeffer hinein.
Der eingelegte Kohl wird erst verwendet, nachdem er, gut gewaschen und ausgedrückt, mit wenig Fett oder Bouillon 2 Stunden gedämpft wurde.
Der Borschtsch erhält seine schöne Farbe durch rote Rüben-Essenz wieder. Man reibt frische rote Rüben und läßt sie in einer sehr heißen Bouillon, der man Essig oder sauren Kwas zugesetzt hat, kochen. Nachdem das Ganze gleich nach dem ersten Aufwallen etwa 20 Minuten lang auf kleiner Flamme weiter gekocht hat, wird sie durch ein Tuch gedrückt. Man gibt etwas davon entweder in den Borschtsch, wenn er angerichtet wird, oder in die Teller.

Zweite Art
(Borschtsch)

Die gut geschälten roten Rüben werden in Essigwasser gekocht und dann ganz fein zerhackt. Man gibt zu frischem Kohl, der in Fleischbrühe kocht, und zwar erst, wenn er siedet, Karotten, die man in Tomatenmark gedämpft hat, die roten Rüben und Essig.
Ist der Borschtsch fertig, so würzt man mit Zucker und Salz.
Diese Art ist einfacher, die Farbe der roten Rüben bleibt besser erhalten, ihr Geschmack ist besser und die Konsistenz der Suppe ist angenehmer.

Botwinia

Die russische Botwinia wird aus Weißfisch oder geräuchertem Lachs oder Balik (gedörrtem Störrücken) oder sogar von Krabben (Konserven oder frisch) gemacht. Wenn der Fisch (oder die Krabbe) frisch ist, kocht man ihn und läßt ihn wieder erkalten. Man kocht gesondert Sauerampfer und Spinatblätter, die man dann hackt. Dünn geschälte und nicht ausgehöhlte Gurken werden à la julienne zerkleinert. Man hackt grüne Zwiebeln und Fenchel. Man reibt Meerrettich und Zitronenschale. Dann mischt man den Sauerampfer, den Spinat, Salz, eine Prise Zucker und das Abgeriebene der Zitrone, beträufelt es mit Kwas und gibt das Ganze in den Kühlschrank.
Man richtet in Tellern den Fisch (oder die Krabben), die Gurken, grüne Zwiebel, Meerrettich und Fenchel an und begießt das Ganze mit der geeisten Suppe.

Botzaris-Suppe
(Potage Botzaris)

Eine mit Hammelfleisch zubereitete Suppe, wie man sie in Griechenland ißt, aus Hammelfleischwürfeln, mazedonischem Gemüse, gekochtem Reis und mit Wasser verdünntem Erbsenbrei.

Bougras

Bougras, eine Suppe aus dem Périgord, wird aus der Brühe gemacht, in der man die frisch geschlachtete Blutwurst ziehen läßt. Diesem Wasser werden, wenn es zu kochen beginnt, Grünkohl, Karotten, weiße Rüben, Lauch, Sellerie und Zwiebeln beigegeben. Nach 40 Minuten Kochzeit setzt man Kartoffeln zu. Vor dem Anrichten nimmt man die Gemüse heraus, zerschneidet sie, schmelzt sie mit Fett ab, rührt gleichzeitig etwas Mehl darunter und löscht mit Bouillon ab. Dann gibt man sie wieder in die Suppe, die man über Brot gießt.

Bouillabaisse

Eine provencalische Fischsuppe mit Öl, Tomaten und Safran. Man kennt verschiedene Arten, doch gilt die Marseiller Bouillabaisse als typisch. Sie wird aus den verschiedensten Fisch-

sorten zubereitet (Raboul zählt 1895 in seiner »Cuisine provençale« mehr als vierzig auf), doch bekommt sie ihren echten Geschmack erst durch die Fische, die an der felsigen Mittelmeerküste gefangen werden. Die Herkunft ihres Namens hat schon zu manchem Streit Anlaß gegeben, die Vermutungen reichen von der Erinnerung an einen Koch aus Bordeaux namens Baysse, dem man die Urheberschaft zusprechen will, bis zu der Version des Marseiller Reimeschmieds und Feinschmeckers Méry, der ein von einer Äbtissin (abbesse) erfundenes Gericht darin erblicken will. Es scheint aber den Tatsachen eher zu entsprechen, daß der Name von »bouis« (Ende) und abaisso (ein Ausdruck, der das durch schnelles Einkochen erzielte Eindicken einer Flüssigkeit bezeichnet) kommt. Aber manch einer hält sich an eine noch simplere Erklärung: bouilla-pesce (Fisch-Bouillon im provençalischen Dialekt). Es gibt wenige Gerichte, deren Namen und deren Zubereitung soviel Streitgespräche hervorgerufen hätten wie die Bouillabaisse. Aber vielleicht, weil sie so leidenschaftlich sind, unterläßt man es in diesen Diskussionen oft, einen wesentlichen Punkt zu unterstreichen: der Kochvorgang der Bouillabaisse muß rasch sein. Erst diese Schnelligkeit erlaubt die innige Verbindung des Öls mit der Brühe und ergibt eine so vollkommene Legierung, daß das Öl sich nicht von der Flüssigkeit scheidet und sich in wenig appetitlicher Weise wieder auf der Oberfläche absetzt.

Soll die Bouillabaisse nach den in Marseille üblichen Regeln und in höchster Vollendung serviert werden, so müssen mindestens sieben bis acht Personen dabei mithalten. Der Grund ist ganz einfach: da man zu ihrer Herstellung eine Vielfalt von sogenannten Felsenfischen braucht, ist es gut, eine möglichst große Menge zu kochen, um möglichst viele Fischsorten verwenden zu können.

Mehrere dieser Fische haben einen besonderen

Bouillabaisse
(Fortsetzung)

Geschmack, ein ihnen eigenes, unterschiedliches Aroma. Von ihrer Kombination hängt der Erfolg des ganzen Verfahrens ab. Man kann sicherlich eine ganz passable Bouillabaisse aus drei oder vier Fischsorten machen, aber man wird die Richtigkeit der obigen Beobachtung nicht abstreiten können.

Zurück zur Zubereitung: Zunächst muß der erforderliche Fisch zusammengeholt werden, also etwa Langusten, Seeröte, Knurrhahn, Stacheldrache und andere Mittelmeerfische wie Roucaou, Saint Pierre, Baudroie, Seeaal, Merlan, Wolfsbarsch, Krabben usw., die entschuppt und ausgenommen werden müssen.

Dann in Stücke schneiden und auf zwei Platten legen: auf die eine die Fische mit dem festen Fleisch: Languste, Seeröte, Stacheldrache, Knurrhahn, Baudroie, Krabben, auf die andere Seite den Fisch mit weichem Fleisch: Wolfsbarsch, Roucaou, Saint-Pierre, Merlan.

Nun müssen in eine Kasserolle gegeben werden: 3 in feine Streifen geschnittene Zwiebeln, 4 ganz fein gehackte Knoblauchzehen, 2 geschälte, entkernte und gehackte Tomaten, 1 Thymianzweig, ebensoviel Fenchel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Orangenschale. Den Fisch mit festem Fleisch darauf schichten, ein halbes Glas Öl darübergießen, mit soviel kochendem Wasser ablöschen, daß alles gut bedeckt ist, mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken und die Flüssigkeit bei starker Flamme zum Kochen bringen. Die Kasserolle muß dabei – wenn möglich – so tief in das Feuer gestellt werden, daß sie zur Hälfte von den Flammen umgeben ist. Nach 5 Minuten Kochzeit den weichfleischigen Fisch wie Wolfsbarsch, Roucaou usw. dazugeben. Noch 5 Minuten kräftig weiterkochen lassen, so daß das Gericht insgesamt 10 Minuten kocht.

Dann vom Feuer nehmen, die Flüssigkeit durch ein Sieb auf Brotscheiben von 1½ Zentimeter Dicke geben, die in einer tiefen

Schüssel liegen, und den Fisch auf einer anderen Platte gleichmäßig übereinander schichten. Über das Ganze gehackte Petersilie streuen und sofort auftragen.

Einäugige Bouillabaisse (Bouillabaisse borgne)

1 Stange Lauch und 1 in Streifen geschnittene Zwiebel läßt man in einer Kasserole mit einigen Löffeln Öl rasch anschmoren, gibt 1 gehackte Tomate oder 1 Löffel Tomatenmark, 3 oder 4 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 Zweig Fenchel, 1 Sträußchen Kräuter und 1 Stück Orangenschale dazu. Man füllt mit 1 l Wasser auf, würzt stark, gibt eine Prise Safran und 1 Pfd. in nicht zu feine Stücke geschnittene, nicht mehlige Kartoffeln dazu. Wenn sie weich sind, pochiert man in der Flüssigkeit so viel Eier, wie Personen an der Mahlzeit teilnehmen. Man nimmt die Würzstoffe heraus und gießt die durchpassierte Brühe über ziemlich dicke Brotscheiben, die zuvor mit den pochierten Eiern belegt wurden. (Man kann aber auch die Kartoffeln und die mit gehackter Petersilie bestreuten Eier auf einer anderen Schüssel aufschichten).

Bouillon mit Bällchen (Bouillon aux bombolines)

Ein nußgroßes Stück Butter in 1½ l Wasser geben. Eine große Tasse Mehl hineinrühren, bis der Teig sich von der Kasserolle löst. Langsam abkühlen lassen. 50 g geriebenen Emmentaler Käse und zwei Eier dazugeben. 100 g Mortadella in erbsengroße Würfel zerteilen, in den Teig einwickeln und in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken. Die »Bällchen« werden mit Geflügel- oder Rindfleischbrühe serviert.
(Die Bällchen können gut auch einen Tag vorher hergestellt werden).

Bouillon von Bordeaux (Bouillon à la bordelaise)

In eine durchpassierte Geflügelbrühe gibt man pro Person 1 Löffel Reis. Man schlägt pro Kopf 1 Ei mit etwas Zitronensaft schaumig. Sobald der Reis kocht, werden die Eier unter kräftigem Umrühren in die Brühe gegeben

und gut untergemischt. Die Suppe wird aufgetragen, wenn sie schön cremig geworden ist.

Bouillon ›Morgenröte‹ mit Madeira
(Bouillon au madère à l'aurore)

Im Augenblick, in dem Bouillon in die Suppenschüssel gefüllt werden soll, gibt man 1½ Glas Madeira hinein, erhitzt und gießt die Brühe in die Suppenschüssel auf Brotwürfel, die zuvor mit 3 hartgekochten, fein gehackten Eiern bestreut wurden.

Bouillon ohne Ochsenfleisch
(Bouillon sans boeuf)

Das Wasser, in dem getrocknete Bohnen gekocht wurden, aufbewahren, 2 Karotten, 2 Lauchstangen, 2 weiße Rüben kleinschneiden und in etwas Fett anschmoren, etwas Sellerie und Petersilie zugeben. Salzen, pfeffern und, wenn das Ganze etwas angebräunt ist, das Bohnenwasser dazugießen und auf kleiner Flamme mehrere Stunden lang kochen lassen, wobei das verdampfte Wasser von Zeit zu Zeit durch kochendes Wasser ersetzt werden muß. Nach Wunsch können Suppennudeln und beim Anrichten geröstete Brotwürfel dazugegeben werden.
(Man kann der Bouillon Farbe geben, wenn man 5 oder 6 Erbsenschoten mitkochen läßt, die man kurz vor dem Auftragen herausnimmt).

Bourbonensuppe
(Potage bourbonnais)

Eine gute Bouillon aus frischem Schweinefleisch drei Stunden kochen lassen. Inzwischen einen Teig vorbereiten, der aus einem Ei, 4 Löffeln Mehl, einem taubeneigroßen Stück Butter, einer Messerspitze Salz und einer Prise gemahlener Muskatnuß besteht. Dieser Teig wird sehr dünn ausgerollt und in Vierecke, in Rauten, in Monde, Halbmonde, in Hörnchen usw. geschnitten. Trocknen lassen und 25 Minuten vor dem Anrichten in die kochende und entfettete Bouillon geben.

Bourride
(Bourride)

Diese aus allerlei Sorten von großen und kleinen Weißfischen gemachte provençalische Suppe leitet ihren Namen von dem Dialektausdruck »bourrido« her, verdient aber gewiß ihren Beinamen »Sonne im Teller«. Sie ist der Bouillabaisse nahe verwandt.

Man schneide zunächst ½ Baudroie, 1 Wolfsbarsch und auch ½ Merlan in Stücke. Diese Fische mit 1 fein geschnittenen Zwiebel, Thymian, Fenchel, Lorbeerblatt und einem kleinen Stückchen Orangenschale in eine Kasserole geben. Soviel heißes Wasser darübergießen, daß alles bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten kochen lassen. Inzwischen etwa 10 Scheiben Brot von 1 Zentimeter Dicke schneiden und in eine tiefe Schüssel legen.

Wenn der Fisch gar ist, den Topf beiseitestellen und die Brotscheiben mit einigen Löffeln von seiner Brühe beträufeln, jedoch ohne daß sich Flüssigkeit auf dem Boden der Schüssel sammelt. Inzwischen muß man die Aioli* (Olivenöl mit zerstoßenem Knoblauch) vorbereitet haben. In diese Aioli, von der man 2 Eßlöffel voll pro Kopf bereitet haben muß, gibt man pro Person 1 Eigelb. Nun muß – natürlich durch ein Sieb – nach und nach die Fischbrühe hineingegeben werden. Ist alles erst einmal gut vermengt, wird es in eine Kasserolle gegeben und auf kleiner Flamme mit einem Holzlöffel solange gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Diesen Zeitpunkt des Einkochens erkennt man daran, daß die Brühe am Holzlöffel, wenn er herausgezogen wird, so haftet, daß man das Holz nicht mehr sieht. Man sollte gut darauf achten, daß die Suppe nicht mehr zum Kochen kommt, weil sie dann verdirbt und nicht mehr zu retten ist.

Jetzt unverzüglich über die Brotscheiben in die Schüssel gießen. Die Fische schichtet man auf einer Platte für sich auf und reicht sie je

* vgl. Sach- und Worterklärungen am Schluß des Rezeptteils.

nach Wunsch der Tafelgäste dazu oder danach, desgleichen eine Sauciere mit Aioli, die man zurückbehalten hat.

Bréjaude
(Bréjaude)

Diese gelegentlich auch »brégaude« genannte Suppe, die man in der Gegend von Limousin aus Speck und Kohl zubereitet, soll die Sitte begründet haben, den fast geleerten Teller mit etwas Rotwein aufzufüllen (»chabrol« oder »chabrot« zu machen).

Brennesselsuppe
(Potage aux Orties)

Gehackte Zwiebeln schmoren. Brennesseln, Spinat, Sauerampfer hacken und mit Butter vermischen. Das Ganze 10 Minuten kochen lassen. Wasser hinzufügen, würzen, kochen lassen. Durch ein Sieb treiben und mit frischer Sahne binden.

Bretonische Cremesuppe
(Crème bretonne)

Die Röschen von mit Salzwasser blanchiertem Blumenkohl in kochendem Wasser garen lassen. Die Blätter von einem Bündel Kresse dazugeben. Den gekochten Blumenkohl und die Kresse herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kochbrühe mit frischer Sahne binden und einkochen lassen. Die durch ein Sieb passierten Gemüse dazugeben. Würzen. Butter darunterziehen und über einige abgebrühte Kresseblätter gießen.

Bretonische Cremesuppe II
(Velouté
à la bretonne)

400 g Blumenkohl, in kleine Röschen zerlegt, 12 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen lassen. 1/2 Bund Kresse putzen, so daß nur die gut gewaschenen Blättchen übrig bleiben. (Einige Blätter zurückbehalten). Den Blumenkohl abtropfen lassen und in einer zweiten Kasserolle in kochendem Salzwasser weiterkochen lassen. Die Kresse hineingeben (die Flüssigkeit muß die Gemüse eben bedecken). Ist die Flüssigkeit wieder aufgewallt, muß man sie noch 6 bis 7 Minuten weiterkochen lassen. Der Blumenkohl und die Kresse müssen noch etwas kernig sein. Die Gemüse abtropfen lassen.

Den Crème bereitet man mit der Kochbrühe und 6 Eßlöffeln frischer Sahne. 5 bis 6 Minuten einkochen lassen. Würzen. Die Gemüse durch eine Gemüsemühle treiben und dieses Püree dem Crème beifügen.
Vom Feuer nehmen, Butter hineingeben und anrichten, indem man jeden Teller mit einigen überbrühten Kresseblättchen garniert.

Bretonische Seeaalsuppe
(Potage de congre à la bretonne)

Die für die Fleischsuppe gebräuchlichen Gemüse und einige Suppenkräuter hacken, aber bevor sie in ihre Kochflüssigkeit gelegt werden, in dieser einen Seeaal oder zumindest eine dicke Scheibe dieses Fisches kochen lassen. Wenn der Seeaal 2½ Stunden gekocht hat, wird die Brühe durch ein Haarsieb passiert. Gemüse und Kräuter danach zugeben und zum Schluß die Suppe binden.

Broccoli-Suppe
(Soupe de broccoli)

Nachdem man feingehackten gesalzenen Speck angebraten hat, gibt man Öl, Knoblauch, Tomaten, Wasser, Salz und Pfeffer dazu. Nach 20 Minuten Kochzeit gibt man gebündelte Broccoli dazu, läßt diese kochen und fügt Makkaroni hinzu. Nach 10 Minuten Kochdauer mit geriebenem Käse anrichten.

Bürgerliche Brotsuppe
(Panade bourgeoise)

Man nehme Brotstückchen oder besser noch Brotkrumen und lege sie in eine Kasserolle oder einen irdenen Topf und bedecke sie mit Salzwasser. Dann bei schwacher Hitze kochen und von Zeit zu Zeit umrühren, damit das Brot nicht anbrennt. Wenn die Brotsuppe eingekocht ist, füge man ein Stück Butter hinzu; wenn es geschmolzen ist, kräftig rühren und anrichten.
Wenn man die Brotsuppe vom Feuer genommen hat, kann man 2 oder 3 Eigelb hineingeben, wobei man ständig rühren muß, um zu vermeiden, daß sich Klümpchen bilden.

Brot-Eintopf
(Croûte au pot)

Runde Brotscheiben, die man mit einem Löffel vom Fett einer zuvor gekochten Fleischsuppe befeuchtet hat, im Ofen rösten.
Ebenfalls in Fleischsuppe gekochte Karotten, weiße Rüben und Lauch in regelmäßige Würfel schneiden, Grünkohlstücke, die gleichfalls, jedoch gesondert in Bouillon, gekocht wurden hinzufügen. Alles in eine Suppenschüssel geben und mit Fleischbrühe begießen. Die Brotscheiben und eine Messerspitze gehackten Kerbel dazutun.

Brotklößchensuppe
(Potages aux boulettes de pain)

Brot in Milch einbrocken, mit etwas Butter in eine Kasserolle tun und unter unablässigem Rühren einige Minuten lang erwärmen. Vom Feuer nehmen und Mehl, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, 1 ganzes Ei und geriebenen Parmesan- oder Gruyère-Käse dazugeben. Das Ganze durchkneten und kleine Klöße von Walnußgröße daraus formen. Sie werden für 10 Minuten in siedende Bouillon geworfen. In die Suppenschüssel gießen.

Burgfrauen-Kraftbrühe
(Consommé châtelaine)

In eine Kasserolle 800 g mageres, rohes, gut geklopftes Rindfleisch, 50 g feingeschnittene Gelbe Rüben, eine schöne gleichfalls feingeschnittene Stange Lauch und Eiweiß geben. Die verschiedenen Zutaten mit einem Holzlöffel vermengen. Ein feingehacktes Huhn, danach 3 l gewöhnliche Rindfleischbrühe, etwa von einer gut entfetteten und milden Fleischsuppe, dazugeben. Alles auf dem Feuer rühren, bis es kocht. In etwa einer Stunde ein Drittel davon einkochen lassen. Die Kraftbrühe durch ein Mulltuch geben.
Inzwischen in eine Suppenschüssel eine feine Sellerie-Julienne, die in gut entfetteter weißer Geflügelbrühe blanchiert und gegart wurde, geben, dann Klößchen aus recht weißem Geflügelfleisch dazugeben, die mit dem Löffel mandelförmig ausgeformt wurden. Die kochende Kraftbrühe über das Gemüse und die Klößchen schütten.

Burgunder Weinsuppe
(Potage au vin à la bourgignonne)

1 Gelbe Rübe, 1 weiße Rübe, 1 Zwiebel, das Weiße von einem Lauchstengel in kleine Würfel schneiden; das Ganze in Butter dünsten, mit 1/2 Flasche altem Beaune übergießen und einkochen, bis die Masse glasig wird. Fertig kochen, indem man 3 l Rinder- oder Kalbsbrühe darübergießt und 2 Stunden leicht sieden läßt. 20 Minuten vor dem Anrichten fügt man 2 Löffel Grieß hinzu.

Buséga
(Buséga)

Eine in Venedig, Florenz und Mailand sehr geschätzte Suppe, die man aus dem in Filetstücke zerschnittenen Fettdarm des Kalbes, Speckwürfeln, Zwiebeln und dem Weißen vom Lauch bereitet, indem man alles mit Mehl bestreut und mit Wasser und Bouillon auffüllt. Man gibt in Scheiben geschnittene Tomaten, Wirsingkohl, Broccoli-Knospen und feine Erbsen hinein. Gelegentlich werden der Buséga noch einige Stücke Kalbsschwanz beigegeben.

»... an Suppen esse ich nur Biersuppe, Milchsuppe oder Weinsuppe. Bouillon kann ich nicht ausstehen, und mir wird gleich übel, wenn in den Gerichten, die ich esse, etwas Bouillon enthalten ist. Mein Leib schwillt an, ich bekomme Krämpfe, ich muß mich pflegen lassen. Blutwürste und Schinken helfen meinem Magen wieder auf ...«

Lieselotte von der Pfalz in einem Brief an die Comtesse Louise.

Die Bouilleabaisse

Für den mageren Freitag hat eines Tages eine gewisse Äbtissin aus einem Stift in Marseille die Bouilleabaisse geschaffen, und diese Wohltat hat nichts als Dank geerntet bei den Menschen, die am Meer leben und kein Fett mögen ...

Joseph Méry

In den provençalischen Sagen wird die Erfindung der Bouillabaisse von der Göttin Venus hergeleitet.

Caldeirade
(Caldeirade)

Ein portugiesisches Rezept, dessen Grundlage Portwein und Weißfische (Flußaal, Meeräsche, Barbe, Seeaal, Seehecht, Rochen) bilden und das ein Mittelding zwischen Bouillabaisse und Bourride darstellt. Eine Fischbrühe aus 3/4 l Wasser und 3/4 l Portwein, dem Saft und der Schale einer Zitrone, 1 oder 2 fein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Koriander, Salz, Pfeffer und dem Kopf eines Seehechts bereiten. Umrühren und nach 30 Minuten durch ein Sieb geben. Die Brühe mit Tomatenmark und 2 Löffeln Olivenöl binden, nochmals abschmecken, wieder zum Kochen bringen und darin, etwa 12 Minuten lang, 3 Pfd. Fisch, 18 kleine Langustinen (eine Hummerart), einige dicke Krabben, Muscheln, Schalen- und Weichtiere ziehen lassen.
Man reicht zur Caldeirade in Öl ausgebackene Brotbröckchen.

Cambacérès-Creme
(Crème Cambacérès)

Zu gleichen Teilen Geflügelcreme, Taubencreme und Krebscreme mischen. Man reicht zur Creme als Beigabe dreierlei Arten Klöße, die aus den gleichen Zutaten gemacht wurden.

Camerani-Suppe
(Potage à la Camerani)

Bartolomeo-Andrea Camerani, ein bekannter Schauspieler, war Mitglied des berühmten Comité de Dégustation. Er spielte an der Comédie Française, deren ständiger Präfekt er war, die Rolle des Scapin und galt als besonderer Feinschmecker. Im Theater kam ihm die Idee zu der Suppe, die seinen Namen trägt. Da er jeden Abend nach der Vorstellung in seiner Loge eine stärkende Käsesuppe aß und sie seinem Appetit und seiner Zunge nicht entsprechend fand, beschloß er, es besser zu machen, und ging daran, die klassischen Brotscheiben durch Makkaroni zu ersetzen und mit Geflügelleber und Gemüse zu ergänzen.

Nachfolgend das Rezept, wie es Anfang des 19. Jahrhunderts im »Almanach des Gourmands« wiedergegeben war.
Man nehme echte neapolitanische Makkaroni, besten Parmesankäse, Butter von Gournay oder Isigny, etwa zwei Dutzend Lebern von fetten Hähnchen, Sellerie und beliebige andere Suppengemüse (Karotten, weiße Rüben, Pastinake, Lauch usw.). Wenn alle Zutaten beisammen sind, hacke man die Leber und die Gemüse sehr fein und koche alles zusammen in einer Kasserolle mit Butter. Inzwischen lasse man die Makkaroni gar ziehen und schmecke sie mit Pfeffer und feinen Gewürzen ab. Dann nehme man die für die Tafel bestimmte feuerfeste Suppenterrine, lege schichtweise die Makkaroni, das vorerwähnte gehackte Fleisch und schließlich Parmesankäse hinein, bis die Suppenschüssel zu etwa drei Vierteln gefüllt ist. Dann stelle man sie auf kleines Feuer, wo sie noch eine gehörige Weile verbleibt.

Canh ca nâu mäng

Eine sino-vietnamesische Fischsuppe mit Bambusspitzen, die aus in Scheiben geschnittenem Flußaal, Baudroie, oder Seeaal, die einige Minuten in nuoc-mam * mit Zitronensaft und Piment mariniert wurden, bereitet wird. (Der nuoc-mam ist eine Art Fisch-Pökelbrühe, deren angenehmer Geschmack im ersten Moment etwas erstaunlich wirkt.) Den Fisch in kochendes Wasser schütten. 2 Hände voll in feine Scheiben geschnittene Bambusspitzen (frisch oder aus der Büchse) dazugeben, die man vorher einige Zeit im Saft der Büchse, verstärkt durch 2 Eßlöffel Essig, mariniert hat. Am Ende der Kochzeit etwas von dieser Marinade hinzufügen. 1/2 Stunde lang kochen lassen. Nicht salzen, aber pfeffern und vor dem Auftragen mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Cazuela
(Cazuela)

Eine chilenische Suppe, die aus Huhn oder einem alten Hahn zubereitet wird. Man schneidet das Geflügel in Stücke, legt es in frisches Salzwasser, läßt einmal aufkochen, schäumt ab, läßt es auf gleichmäßigem Feuer 2 Stunden lang kochen, gießt in ein anderes Gefäß um. Im gleichen Kochtopf läßt man roten Nelkenpfeffer in Schweinefett schmoren, gibt die Geflügelstücke dazu, bis sie anbräunen, schüttet dann die Bouillon dazu. Man gibt Kartoffeln, ungeschälten, würflig geschnittenen Kürbis, in runde Scheiben geschnittene grüne Maiskolben, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Bohnen, Erbsen, Reis, Petersilie, Pfeffer dazu und läßt alles zusammen 1 Stunde lang ganz schwach kochen. Dann gießt man alles in eine Suppenschüssel über 2 mit ein wenig Brühe verrührte Eier.
(Man kann die Cazuela auch mit Hammel- oder Rindfleisch zubereiten).

Ceressuppe
(Potage Cérès)

2 Eigelb schlagen und mit wenig Gelbe Rübenbrei mischen. In kleine Sahnetöpfchen füllen und ins Wasserbad stellen; erkalten lassen und in Würfelchen schneiden.
Auf die gleiche Art wird ein Brei aus jungen Erbsen oder aus Spargelspitzen zubereitet, dem man mit etwas grünem Spinat Farbe gibt.
Einen Blumenkohlbrei bereiten, unter den 2 gut geschlagene Eigelb gemischt werden. Ins Wasserbad stellen, erkalten lassen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Das Ganze in eine Suppenschüssel füllen und mit Kalbsbrühe übergießen, die leicht mit Sago oder Stärkemehl gebunden wurde.

Champagne-Suppe
(Potage champenois)

125 g Lauch fein wiegen und in Butter schmoren. Dann 750 g in Würfel geschnittene Kartoffeln dazugeben. Wasser zufügen, abschmekken und 3/4 Stunden kochen lassen. Eine gute Handvoll in Stücke gebrochene Makkaroni hinzufügen. Weitere 15 Minuten kochen lassen, dann in eine Suppenschüssel über Brotschei-

ben gießen, die, mit geriebenem Käse bestreut, im Ofen überbacken wurden.

Champignonsuppe
(Potage aux champignons)

Zucht-Champignons in feine Scheiben schneiden und zusammen mit 1 fein gehackten Zwiebel in Butter anschmoren. Mit Mehl bestreuen und mit 1 Glas Madeira und ausreichend Wasser begießen. Mit Salz, Pfeffer und grob geschnittenen Schalotten würzen. Nach 20 Minuten Kochzeit vom Feuer nehmen. Mit mehreren Eigelb, 1 Tasse frischer Sahne und einem guten Stück Butter binden. Über dünne, in Butter goldgelb gebräunte Brotscheiben gießen. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Champignons-Reiscremesuppe
Potage de champignons à la crème de riz)

200 g ungeputzte, gut gewaschene und in feine Scheiben geschnittene Treibhauschampignons und 50 g Semmelbrösel in kaltem Wasser aufsetzen und 1 Stunde lang kochen lassen. Durch ein Sieb rühren. Wieder aufs Feuer setzen und zum Kochen bringen. 100 g feingehackte, in Butter gedämpfte Champignons dazugeben. Mit in etwas kaltem Wasser aufgelöstem Reisstärkemehl binden. Würzen. Einige Minuten erhitzen.

Chaudeau
(Chaudeau)

Die Zusammensetzung des Chaudeau erinnert etwas an die Weinsuppe des Königs Alphonse XII., von der uns Cournonsky berichtet: »Eine leichte Mischung von Fleischbrühe, Milch und Wein, zwei Eigelb, Zucker, Zimt, Gewürznelken und Muskat. Man kann Brotbrocken hereintun.«
Der Chaudeau wird aus Kalbs- oder Hühnerbrühe zubereitet, der man Weißwein, gemahlenen Zimt, Eigelb, Gewürze und geröstete, mit Zucker bestreute Brotbröckchen zusetzt.

Chaudrée
(Chaudrée)

Eine aus verschiedenen Fischen, Weißwein und Butter bereitete Suppe, die man vor allem im Angoumois bereitet. Ihr Name entstammt einem dem Westen Frankreichs eigenen Ausdruck »chauderée«, das heißt Inhalt der chaudière (des Kochkessels, aus dem Lateinischen »caldaria«). Im Laufe der Zeit bezeichnete die Chaudrée die Menge der vom Ertrag des Fischfangs für die Tafel des Herrn und die Mannschaft des Fischbootes bestimmten Fische. Nach Meinung der Kenner wird die beste Chaudrée an den Küsten von Aunis, vor allem in Fouras, gegessen.
Die in Stücke geschnittenen Fische werden in einer Fischbrühe mit Wein und Butter gekocht, wobei man zunächst die festesten Fische hineingibt. Die Chaudrée wird ohne den Fisch, unter Beigabe von etwas Butter, serviert.

Chicken soup

Die Chicken-soup, eine überseeische Spezialität, die man im neunzehnten Jahrhundert »amerikanische Suppe« nannte, wird aus Kalbshaxenbrühe, aus mit Korn gemästeten Hühnern (die in Würfel geschnitten die Beilage der Suppe bilden) und Reis zubereitet.

Chicoréecremesuppe
(Crème de chicorée)

Einige gut geputzte Chicoréestangen 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Nach dem Abtropfen hacken. Zu etwas mit Mehl vermengter Butter 1 l Milch und dann das gehackte Gemüse geben. Auf sehr kleinem Feuer 40 Minuten lang kochen lassen. Durchpassieren, das Püree wieder auf kleiner Flamme erhitzen und nochmals etwas heiße Milch zugeben. Vor dem Auftragen mit Eigelb und frischer Sahne legieren.

Chicoréesuppe
(Potage à la chicorée)

Einige Chicoréestangen putzen und 10 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen, hacken und mit Butter in eine Kasserolle legen. Mit Mehl bestäuben, mit kochendem Wasser übergießen, salzen, pfeffern und ½ Stunde lang auf kleiner Flamme kochen las-

sen. Durch ein Sieb passieren, 4 Suppenlöffel voll frischer Sahne dazugeben und über in Butter goldbraun geröstete Brotbröckchen oder pochierte Eier schütten.

Chinesische Fadennudelsuppe
(Soupe au vermicelle chinois)

Geflügelklein oder ein wenig mageres Schweinefleisch, in Würfel geschnitten, in Butter schmoren; Wasser in genügender Menge darübergießen; mit Glutamat, Salz, ein wenig trockenem geriebenem Ingwer oder einem kleinen Herzstück von Sellerie würzen. 1 Stunde dämpfen. Wenn die Flüssigkeit aufwallt, gebe man chinesische Fadennudeln (die man zuvor 1 Stunde eingeweicht hat, und die abgetropft sind) hinzu, außerdem einige schwarze, getrocknete, chinesische (wenn möglich angeräucherte) Champignons. 10 Minuten kochen. Nach dem Kochen noch 5 Minuten bis zum Anrichten zugedeckt stehen lassen.

Chinesische Suppe mit gelben Teigwaren
(Soupe chinoise aux pâtes jaunes)

400 g mageres Schweinefleisch in feine Streifen schneiden und mit gehackter Zwiebel und Knoblauch zusammen in Schmalz oder in Butter schmoren; zu einigen angebratenen Schweinsknochen in 2 l Wasser legen; 1 Stunde auf schwachem Feuer kochen. Mit Salz, Pfeffer, Glutamat und Ingwer in Pulverform (wenn möglich, frischer zerstampfter Ingwer) würzen. Mit gelben gekochten Teigwaren, die man warm gehalten hat, und mit pochierten Eiern eine Suppenschüssel garnieren; Kerbel, Estragon, Schnittlauch und Petersilie, alles fein gehackt, darüberstreuen; die Bouillon mit dem Fleisch darübergießen.
(Man kann diese Suppe am Tisch mit nuoc-mam mit Zitrone und Piment oder mit shoyou noch schmackhafter machen.)

Chotodriek

Diese klassische polnische Suppe wird aus der Lake eingelegter Gurken, der man etwas Hefe zusetzt, hergestellt. Man mischt die abgekühlten Zutaten mit dicker Milch und schüttet sie über in ihrer Brühe liegende gekochte, in

runde Scheiben geschnittene rote Rüben, hartgekochte Eier in Scheiben, gehackten Schnittlauch, gehackten Fenchel, Krebsschwänze und frische oder halbsalzige Gurkenscheiben. Diese Suppe wird geeist serviert.
Der Warschauer Chotodriek besteht aus einer Mischung von dicker Milch, Gurken- oder Melonensaft, Fenchel und gehacktem Schnittlauch, etwas in Butter angeschmortem Sauerampfer und in Scheiben geschnittenen harten Eiern. Im Augenblick des Anrichtens gibt man zerstoßenes Eis oder Eiswürfel in die Teller.

Chowder

Amerikanische Suppe aus frischem Kabeljau, dem man ausgelassenen mageren Speck, Mehl und würflig geschnittene Kartoffeln beigefügt hat. Zum Anrichten schüttet man das Ganze über feine Kabeljauscheiben, die auf in Milch eingeweichtem Brot liegen, und beträufelt alles mit Sahne.

Ciorba

Ciorba oder Ciorbe heißt im Moldaugebiet eine traditionelle Suppe, die dem russischen Borschtsch verwandt ist. Sie kann auf mehrere Arten, aus Hammelfleisch, Lammfleisch, Hähnchen, Kalbskutteln, Bohnen, Fischen und sogar mit Brennesseln zubereitet werden. Die rote Rübe wird nicht bei all diesen Zubereitungsarten verwendet. Aber immer wird die Ciorba mit Sahne gegessen und mit Kwas hergestellt.
Einer recht kräftigen Brühe, die man aus 400 g Hammelfleisch bereitet hat, gibt man einen halben Kohlkopf zu. Man läßt aufkochen, gibt 12 in Würfel geschnittene Kartoffeln, 1 Karotte, 1 Petersilienwurzel, 1 in Stäbchen geschnittenen und in Butter angeschmorten Stangensellerie hinein und läßt 10 Minuten lang kochen. Dann gibt man 1 im Ofen mit 2 Löffeln Tomatenmark und 2 Löffeln Essig gegarte und in lange Streifen geschnittene rote Rübe dazu und läßt noch einmal aufkochen. Man schmeckt mit warmen Kwas, gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer,

Lorbeerblatt und einem Eßlöffel Puderzucker ab und läßt neuerlich aufkochen. Dann nimmt man die Suppe vom Feuer und gibt 4 Eßlöffel saueren oder süßen Rahm, 1 kleine rote Paprikaschote, ungemahlenen roten Nelkenpfeffer, Petersilie und Fenchel, beides feingehackt, dazu, vermengt alles gut und läßt es 20 Minuten ziehen. Die Suppe wird auf den Tellern mit feingehackten Kräutern und Knoblauch bestreut.
Der mit Lammfleisch bereiteten Ciorba gibt man Reis zu, der Hähnchen-Ciorba mit Butter durchgearbeitetes Mehl, der Kutteln-Ciorba Reis und gehackte Zwiebeln. Die Gekröse-Ciorba wird mit Eigelb gebunden, das in Sahne angerührt worden ist.

Civelles-Suppe
(Potage aux Civelles)

Diese Suppe stammt aus der Gegend von Nantes. Ihren Namen hat sie von den jungen Aalen, aus denen sie zubereitet wird, und die im Französischen »Civelles« heißen, wenn sie ins fließende Gewässer springen. Im Baskenland werden die »civelles« auch »pibales« genannt.

Clamssuppe
(Potage aux clams)

Ein Püree aus verschiedenen eßbaren Muscheln und Biskuit-Crackers, das mit Fischbrühe verdünnt und mit Sahne gebunden wird. Man richtet es mit in Butter goldbraun gerösteten Brotbröckchen an.

Cocido

Eine spanische Fleischsuppe, deren Name sich vom spanischen cocer (kochen, sieden) herleitet. Es gehören Rinderbrust, Hammelbrust oder -schulter, Schinken, Speck, Schweinshaxen und Schweineschwanz, Chorizo, Huhn und Rebhuhn hinein. Außer den Gemüsen, die auch bei der französischen Fleischsuppe mitgekocht werden, braucht man Kichererbsen, Kartoffeln, Kohl, Lattich usw. dazu. Diese Suppe ist dem Puchero (Eintopf) und der Olla-*

* vgl. Sach- und Worterklärungen am Schluß des Rezeptteils.

podriga (Potpourri) verwandt, wobei die letztere weniger auf dem spanischen Tisch als in den konventionellen Romanen des 19. Jahrhunderts erscheint.
Ein Stück Hammelfleisch, Kichererbsen, magerer roher Schinken, einzelne Stücke Geflügelfleisch und Speck in Wasser kochen. Vorher enthülste grüne Bohnen und Tomaten zugeben und kurz vor Beendigung der Kochzeit ein schönes Stück schwarze Blutwurst einlegen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Über Scheiben getrockneten Brotes gießen.

Cocky-leeky

Die Benennung dieser englischen Suppe: cock d. h. Hahn und leek, d. h. Lauch, läßt erwarten, daß sie aus Hahnenfleisch zubereitet wird, doch wird dieses häufig durch Huhn ersetzt.
Die Cocky-leeky wird aus einer Kraftbrühe, von der man das Fett abgeschöpft hat, aus dem durch den Wolf getriebenen und in Butter gedämpften Weißen vom Lauch und feinen Scheiben von Hahnenfleisch zubereitet. Man reicht dazu Pflaumenkompott.

Condésuppe
(Potage Condé)

Wahrscheinlich sind alle kulinarischen Kompositionen auf der Grundlage eines Breies (Pürees) aus Feuerbohnen dem großen Condé oder seinem Sohn Henri-Jules oder Louis-Joseph, dem Kommandierenden General der Emigranten gewidmet.
Man weiche Feuerbohnen 3/4 Stunden ein. Man koche sie ebensolange in einer Bouillon oder in Wasser, dem man Rotwein, 1 mit Gewürznelke gespickte Zwiebel, 1 kleinen Sellerie, gelbe Rüben und ein Stück Speck zugesetzt hat (zur Jagdzeit kann an Stelle des Specks Rebhuhn genommen werden). Würzen. Speck bzw. Rebhuhn beiseite legen; die Bohnen abtropfen lassen; zu Püree verarbeiten. Dieses Püree unter ständigem Umrühren mit einem Holzlöffel in die Bouillon zurückfüllen. Über in Butter goldgelb gebratene Brotschnitten gießen.

Cotriade

Eine mit Butter oder Schweineschmalz zubereitete Fischsuppe, die besonders an den Westküsten gegessen wird. Man bereitet sie aus Zwiebeln und verschiedenen – gelegentlich sogar in Meerwasser – gekochten Fischen zu. Ihr Name hängt vielleicht mit »cotrets« zusammen, den Holzstücken, auf die man den Kochkessel setzt. Obgleich sie mit der Bouillabaisse nah verwandt ist, darf kein Knoblauch hineingegeben werden.

Cousinète

Diese Béarner Suppe, die im Frühling gegessen wird, ist der Kräuterbouillon verwandt.
Man bereitet sie aus den Blättern der kleinen Gartenmalve (die auch »cousine« genannt wird), aus Beermelde, abgebrühtem Sauerampfer, Spinat, Lattich, wildem Chicorée und Sellerie. Alles wird mundgerecht gehackt, in Salzwasser gegeben und mit Knoblauch, Suppengrün und oft mit Lauch gekocht. Man gibt etwas Fett oder Speck, gelegentlich auch eine Kalbshaxe dazu.

Crécy-Suppe
(Potage Crécy)

Um welches Crécy handelt es sich? Die gelbe Rübe von Crécy-en-Brie und die von Crécy-en-Ponthieu sind sich ebenbürtig. Und dieses bescheidene Gemüse hat seinen heroischen Glanz nicht in der historischen Schlacht erhalten, in der Philipp VI von Eduard III von England besiegt worden war.
Gelbe Rüben einige Minuten in kochendem Wasser sieden; in runde Scheiben schneiden; mit feingehackter Zwiebel in Butter schmoren; mit wenig Wasser begießen und zu Püree verkochen lassen; durch ein Haarsieb pressen. Wasser oder Bouillon dazugeben. Mit einigen Eßlöffeln Reis oder Reismehl andicken. Würzen und im Augenblick des Anrichtens ein großes Stück Butter hineingeben. Über geröstete, in eine Suppenschüssel gelegte Brotscheiben gießen.

Dänische Cremesuppe
(Crème danoise)

Mit einer gebratenen Ente und, wenn möglich, dem Entenklein von mehreren Enten, Karotten, weißen Rüben, Stangensellerie, Lauch, ganzen Gewürznelken und Salz einen Fond bereiten, diesen dabei sorgfältig abklären.
Etwas von dem gut eingekochten Entenfond mit 150 g Butter zu einer cremigen Flüssigkeit verrühren.
150 g durchgesiebtes Mehl zugeben, die Masse auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Umrühren hellgelb werden lassen.
Diese Einbrenne mit 3 l des Fond ablöschen und bis zum Aufkochen umrühren.
8 durch ein Haarsieb gerührte Artischockenböden und einige Pilzstiele innig damit vermengen.
1 gute Stunde auf ganz kleiner Flamme kochen lassen, dabei ständig sorgfältig abschäumen.
Durch ein feines Haarsieb passieren, nachwürzen, ausreichend Butter und sehr wenig Sahne zugeben. Die in einer sehr feinen Julienne eingemachten Entenfleischstücke und gleichfalls zu einer Julienne verarbeitete Champignons, die in Butter mit einem Tropfen Zitrone gewälzt wurden, dazugeben.
(Diese Suppe wurde bei Gelegenheit der Einführung des Cercle des Gourmets Potagiers im Restaurant Lapérouse in Paris 1962 kreiert).

Cremesuppe Demidoff
(Crème Demidoff)

Die mächtige russische Dynastie der Demidoffs war überall berühmt für ihre guten Köche und ihre Tafel. Eine ganze Anzahl sehr schmackhafter Gerichte, bei denen eine Mischung von Gemüse und Trüffeln verwandt wird, trägt ihren Namen. Unter ihnen wird am häufigsten die Poularde Demidoff aufgeführt, die im Maison Dorée vom Prinzen Anatole, dem hassenswerten Gemahl der Prinzessin Mathilde Bonaparte, erfunden wurde. Die Cremesuppe aus Wasserwildbret, deren Rezept er vervollkommnete, ist nicht weniger bekannt. Ein Püree von Wasserwildbret (Ralle, Wasserhuhn, Regenpfeifer usw.) wird mit sämiger Brühe über-

gossen und mit frischer Sahne und Gänseleber legiert.

Derbycremesuppe
(Crème Derby)

Zubereitung auf Grundlage einer Creme von Zwiebeln und Curryreis, die durch ein Tuch gedrückt werden, und zu der man als Beilage pochierten Reis, Geflügelleberklößchen und Trüffeln, die man in Form erbsengroßer Kugeln geschnitten hat, reicht.

Cremesuppe Edelmann
(Crème gentilhomme)

10 schöne, fein geschnittene Artischockenböden blanchieren und in 1½ l sämiger Geflügelbrühe kochen. Durch ein feines Sieb passieren, einmal aufkochen lassen und dann einige Minuten beiseitestellen. Die Suppe wird mit 4 rohen Eigelb, 3 Löffeln frischer Sahne und 150 g geschälten und zerstoßenen Mandeln legiert. 200 g feine Butter untermischen und mit 6 Suppenlöffeln Japanperlen, die in weißer Geflügelkraftbrühe gekocht wurden, garnieren.

Einfache Cremesuppe
(Velouté simple)

In einer Suppenschüssel vermische man sorgfältig Eigelb, Butter und frische Sahne. Darüber gieße man unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel heiße Bouillon.

Cremesuppe Erntemonat
(Crème messidor)

Eine Mischung aus den Pürees feiner Erbsen, Spargel und Grünkern, die man durch ein Tuch gepreßt hat, mit frischer Sahne und Eigelb legiert und mit einer Einlage von feinen Erbsen, Spargelspitzen und in Kraftbrühe gegarten Grünkernkörnern.

Goldcrèmesuppe
(Potage d'or)

Einen in Würfel geschnittenen Kürbis herrichten. Ein wenig Mehl in Butter gelb werden lassen und mit Rinderbouillon übergießen, von der man zuvor das Fett abgeschöpft hat. Eine Messerspitze Zucker und Cayenne-Pfeffer hinzufügen. Mit dem Schneebesen schlagen; den Kürbis dazu, eine Stunde kochen. Würzen. Durch ein Tuch pressen und warm stellen. In Kraftbrühe Japanperlen kochen lassen,

frische Sahne, Butter und ein wenig Xerez angewärmt miteinander verrühren. Die Japanperlen in eine Suppenschüssel einfüllen, mit Sahne übergießen, die mit Xerez abgeschmeckt wurde; die Kürbissuppe dazugeben, indem man alles gut durcheinander mischt.

Cremesuppe Oran
(Crème oranaise)

200 g Zwiebeln und 100 g weiße Lauchstücke in Butter schmoren. 1½ kg schöne Kichererbsen, die vorher 24 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht wurden, 300 g mageren, ungesalzenen Speck, 25 g geröstete Erdnüsse und 3 l Wasser dazugeben. 3 Stunden kochen lassen. Den Speck herausnehmen. Den Rest durch ein Sieb geben.
Auf dem Feuer mit ganz wenig Butter glattrühren. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in die Suppenschüssel geben. Mit gerösteten Brotschnitten auftragen.

Cremesuppe Prinzessin Caroline
(Crème Princesse Caroline)

Diese Suppe, die ihren Namen zu Ehren der jungen Prinzessin von Monaco erhielt, wurde bei einem Essen des Cercle des Gourmets Potagiers in der Hotelfachschule von Nizza gereicht. Die Farben Rot und Weiß, die darin vorherrschen, erinnern an die Fahne des Fürstentums. Die Idee, einer Suppe die Farben einer Fahne zu geben, ist nicht neu. Schon 1842 erfand der Chefkoch bei der Hochzeit Victor Emanuels II., des damaligen Prinzen von Piemont, mit der Tochter des Erzherzogs Reinier eine Suppe »Marie Adelaide«, die die drei Farben Sardiniens aufwies: Weiß, Grün und Rot.
Einen weißen Fond mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Nelken, verschiedenen Kräutern und abgebrühtem Fleisch (1 Huhn, 1 Kalbshaxe oder 2 Kalbsknochen) herstellen. Der Fond kann nach etwa 1½ Stunden Kochzeit vom Feuer genommen und entfettet werden.
In einer Kasserolle mit dickem Boden eine helle Einbrenne mit Butter und Mehl bereiten, die man nach dem Kochen abkühlen läßt. Danach gießt man den weißen Fond dazu. Die

Einbrenne wird mit dem Schneebesen vollständig verrührt. Aufkochen lassen und dabei die zusammengebundenen und blanchierten Hühnerflügel zugeben. Nun 1½ Stunden auf schwacher Flamme kochen lassen. Das Hühnerfleisch im Mörser zerstampfen (2 Filetstücke zum Garnieren zurückbehalten). Mit 50 g Butter vermengen, durch ein Sieb geben und in die Suppe rühren. Durch ein Seihtuch passieren. Mit Eigelb und frischer Sahne legieren. Mit kleinen Kugeln aus roten Karottenstücken und Sellerieherzen, die man für sich gekocht hat, Salatblättchen, zu feiner Julienne geschnittenem weißem Geflügelfleisch garnieren, wenn die Suppe aufgetragen wird.

Currycremesuppe
(Crème au curry)

Eine Reiscremesuppe zubereiten. In Butter 1 Kaffeelöffel Curry heiß werden lassen, in frischer Sahne auflösen, einmal kurz aufwallen lassen, durch ein feines Sieb passieren, in die Suppe rühren. Heiß werden lassen. 2 dl frische Sahne unterziehen. Würzen (man dickt die Currycremesuppe mit Reis, Suppennudeln oder Teigwaren an).

Czernina

Eine Suppe polnischer Herkunft, deren dunkle Farbe ihr den Namen gegeben hat (czerno bedeutet im Polnischen: schwarz, finster). Sie besteht aus einer Kraftbrühe mit Reis, Teigwaren oder Brotbröckchen, der das Blut von Geflügel, Wild oder Schwein beigefügt wurde und wird mit einem Püree aus Geflügelleber gebunden. Die Zubereitung mit Blut erinnert an die deutsche Lebersuppe.

Lord Byron, dessen Lieblingsgericht gewiß Hummersalat war, hat seinen Namen jedoch zwei sehr teueren und schwierig zuzubereitenden Suppen gegeben.

Malherbe erschien, als er einmal von Desportes zum Essen eingeladen war, erst, als die Suppe schon abgetragen wurde.

Desportes begrüßte ihn mit großer Herzlichkeit und bot Malherbe an, ihm, während die Suppe aufgewärmt wurde, eine Stelle aus seinen »Psalmen« vorzulesen. Aber der Feinschmecker befürchtete, daß ihm dann die Suppe nicht im richtigen Augenblick serviert würde.

»Lassen Sie, lassen Sie . . . Ich ziehe die Suppe Ihren ›Psalmen‹ vor! . . .«

Zu Potage Camerani

Ein Brief an den Baron Brisse belehrt uns darüber, daß im Jahre 1806 diese Suppe einen Gast etwa drei Louisdor (1 Louisdor = 20 Franken) kostete! . . .

Eine gewisse Cameranisuppe auf der Grundlage eines Püree aus der Leber »elektrisch geschlachteter« Hähnchen – jüngster Ausdruck der Fortschrittlichkeit – wurde bis 1913 zu einer der Spezialitäten des Café Anglais, das sich am Boulevard des Italiens befand.

Dämmerlichtsuppe
(Potage crépuscule)

Von zwei Seiten leicht angebackene Spiegeleier zubereiten, zerschneiden und auf ein Stück Leinen legen, damit die Butter abgestreift wird. In eine Suppenschüssel mit fein geschnittenem Sauerampfer, der zuvor gesondert in Bouillon gekocht wurde, hineingeben. Die Suppenbrühe darüber gießen.

Dedriche-Suppe
(Potage à la Dedriche)

Charles Dietrich, genannt Dedriche, am 14. Juni 1850 in Blamont geboren, einer der tätigsten Förderer der Union universelle des Cuisiniers français und Schöpfer zahlreicher Gerichte, führte diese klassisch gewordene Suppe ein, als im Jahre 1883 die Mitglieder der Académie de Cuisine zu einer Sitzung zusammenkamen.

Schöne rote Karotten und frische grüne Bohnen sehr fein zerschneiden. Sehr dünn ausgerollten Nudelteig vorbereiten. Die Karotten in Butter dünsten; salzen und zuckern; mit der gewünschten Menge Kraftbrühe auffüllen und erkalten lassen; noch einmal Brühe nachgießen und kochen lassen, während man immer wieder das Fett abschöpft, damit die Suppe schön klar bleibt. Unmittelbar vor dem Anrichten die in Salzwasser gedünsteten Bohnen und die für sich gekochten Nudeln dazugeben, würzen und mit Käse geröstete Brotscheiben dazureichen.

Suppe à la Déduit
(Potage mitonné à la Déduit)

Eine Suppe, die für den Cercle des Gourmets Potagiers im Restaurant du Pont de Collonges zubereitet wurde und an den Namen eines großen Kochs aus Lyon Ende des 18. Jahrhunderts, Joseph Déduit, erinnert. Das Andenken an sein Lokal, das »Zum Rosmarinzweig« hieß, wird in Lyon durch eine Straße desselben Namens, die »Rue de Rosmarin«, bewahrt.

Man nehme eine Pfanne, die man direkt in die Flamme stellen kann. Ferner braucht man 3/4 von einem Gruyère-Käse (natürlich je nach Menge der Suppe). Die Hälfte wird gerieben, der Rest in kleine Scheiben geschnitten. Ein wenig geriebenen Käse mit ein wenig Butter in die Pfanne geben. Mit einer Schicht feingeschnittenem Brot bedecken. Dann folgt geschnittener Käse und Brot, das man mit geriebenem Käse bedeckt. Dann wiederum Brot und geschnittenen Käse in die Pfanne geben; eine gebrannte Zwiebelbrühe darüber gießen. Diese Masse langsam einkochen lassen, bis sich auf dem Grund der Pfanne eine Kruste gebildet hat. Vor dem Anrichten Bouillon darübergießen und pfeffern.

Djischa
(Dchicha)

Diese marokkanische Getreidesuppe wird aus getrockneten Bohnen zubereitet, die man zuvor mit feingeschnittenen Zwiebeln, Piment, Kamelhöckerfett (khli), Salz und zerstoßenem Safran kocht. Man gibt grob gesiebten Weizenschrot zu, kurz bevor die Bohnen gar sind, und schmeckt, nachdem man sehr lange hat kochen lassen, mit fein gehacktem Koriander ab.

Dubarry-Suppe
(Potage à la du Barry)

Gut geputzte Blumenkohlsträußchen 15 Minuten kochen, abtropfen lassen und durch ein Sieb treiben. Reismehl in kalter Milch verrühren. In den Blumenkohlbrei hineingeben. Mit 2 l Geflügelbouillon auffüllen (am besten von einer Poularde). Zuerst kochen, dann auf schwacher Flamme ganz leise brodeln lassen. Mandeln mit etwas kalter Milch zerstampfen. Den Saft herauspressen. Eigelb und 1 ganzes Ei hinzufügen. Zuckern. Salzen. Im gebutterten Förmchen stocken lassen. Kalt werden lassen und in Würfel schneiden. Die Suppe abschäumen. Würzen. Mit Eigelb und Butter binden und mit den Mandelmilchwürfeln servieren.

. . . In die Herberge, wo sich
der Löwe mit seinem vollen Lockenhaupt wiegt
oder das Roß davonstürmt,
treten wir ein, wenn du magst.
Da werden wir, o meine Holde,
sogleich wenn sie fertig gerichtet ist,
die dampfende dicke Suppe bekommen,
in der der Löffel stehen bleibt,
danach malt der Mainzer Schinken
in herrlichen Farben
auf den Fayenceteller
üppige Blüten . . .
Charles Monselet
»Le dîner que je veux faire«
(Das Essen, das ich machen will)

Spruchweisheiten

»Am Topf erkennt man die Hausfrau.«
Scarron

Zwischen Hand und Mund verliert man oft den Appetit.

Von der Suppe des heiligen Bernhard hat der Teufel das Fett geholt.

Eiersuppe
(Soupe d'Oeuf)

Eier in eine Schale schlagen und mit Wasser vermischen; geriebenen Käse und gehackte Petersilie darunterziehen. Geflügelbrühe zum Kochen bringen und vorsichtig die geschlagenen Eier einlaufen lassen, indem man sie mit einer Gabel solange wendet, bis sie bandartig gekocht sind.

Suppe mit Eiern
(Soupe aux Oeufs)

In kaltem Wasser einige Zwiebeln, weiße Lauchstengel, 6 zermahlene Knoblauchzehen und 2 Knollen Fenchel und Thymian kochen. Durchtreiben; mit einer Prise Safran färben; 1 Eßlöffel Olivenöl beifügen; würzen. In dieser Brühe Eier erwärmen und pochieren, die im Teller auf einem Stück Toast oder einem Zwieback angerichtet und mit der Suppenbrühe übergossen werden.

Suppe mit pochierten Eiern
(Potage
aux Oeufs pochés)

Eier in Wasser pochieren, dem man einen Schuß Essig und reichlich fein gehackte Kräuter beigegeben hat. Solange warten, bis die Kräuter sich auf die Eier abgesetzt haben. Abtropfen lassen und in eine Suppenschüssel füllen; klare Fleischbrühe darüber gießen. Das Wasser, in dem die Eier gekocht wurden, durch ein Haarsieb ablaufen lassen und die Kräuter mit einem guten Stück Butter in die Suppenschüssel geben.

Suppe mit zerkrümelten Eiern
(Potage
aux Oeufs émiettés)

1½ l Bouillon separat erhitzen. 1 Eßlöffel Schrotmehl mit etwas kalter Bouillon anrühren. 2 ganz frische Eier, Salz, Pfeffer und etwas gemahlenen Muskat dazugeben; mit einem Schneebesen schlagen, bis die Mischung ganz schaumig ist. Dann lasse man das Ganze von oben in die stark kochende Bouillon einlaufen. Mit dem Schneebesen rühren, bis es flockig wird. Auf kleinem Feuer erhitzen und sehr warm servieren.

Eigelbsuppe
(Potage
aux jaunes d'oeufs)

Mehrere Eigelb pochieren und in eine Suppenschüssel legen. Gut gewürzte Bouillon, der man feingehackte Kräuter, zusammen abgekochte und in Würfel geschnittene Sellerieknollen und Artischocken sowie Butter zugesetzt hat, darüber gießen.

Suppe mit Eiweiß
(Soupe aux blancs
d'oeufs)

500 g Kartoffeln, 200 g Lauch, 200 g Karotten, 100 g weiße Rüben, 1 Selleriestengel und 1 in Würfel geschnittene Zwiebel in 2 l Salzwasser kochen; 1 kg geschälte und entkernte Tomaten hinzufügen. Durch ein Sieb treiben und in eine Suppenschüssel über 2 mit Butter verrührte Eigelb und 2 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß gießen. Die Eiweiß sollen durch die Hitze fest werden und an die Oberfläche steigen.

Elsässische Suppe
(Potage alsacien)

Man gebe Butter in eine Kasserolle, füge kleine elsässische Würstchen und 1 gehackte Zwiebel hinzu, dann bestäube man das Ganze mit Mehl. Wenn alles goldbraun angebraten ist, übergieße man es mit heißer Fleischbrühe. Wenn die Suppe zum Kochen gekommen ist, gebe man rohes, ganz trockenes Sauerkraut hinein. Bei sehr schwachem Feuer 1 Stunde kochen lassen; die Würstchen herausnehmen und eine weitere halbe Stunde kochen. In eine Suppenschüssel füllen und gleichzeitig die Würstchen mit Mehlklößchen darin anrichten.

Elzekaria

Für die Zubereitung dieser baskischen Suppe schmort man feingeschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz, fügt in Stücke geschnittene Weißkohlblätter, vorher eingeweichte Bohnen und gehackten Knoblauch zu. Würzen. Zugedeckt 3 Stunden lang kochen lassen (im Teller einen kleinen Schuß Essig zugeben).

Entenkraftbrühe
(Consommé
de Canard)

Je ein Portionsförmchen Eierstich mit Spinat und mit Tomatenpüree vorbereiten. Beide Sorten Eierstich in kleinen ausgehöhlten Nockenformen pochieren und in sehr kräftiger Entenbrühe servieren.

Erbsensuppe
(Soupe aux pois secs)

Zwiebeln und Lauch in ein wenig Butter oder Schmalz anbraten, bis sie Farbe annehmen. Wasser, 1 Büschel Kräuter, Salz, Pfeffer und getrocknete Erbsen hinzufügen. Wenn die letzteren gekocht sind, treibe man sie durch ein Sieb. Man kann diese Suppe mit würflig geschnittenen, gerösteten Brotkrusten oder mit Reis reichen; gleichermaßen kann man ihr Spinat oder Sauerampfer, beides feingeschnitten, beigeben.

Suppe aus getrockneten Erbsen
(Potage aux pois cassés)

Getrocknete Erbsen dreimal in Wasser waschen, in 2 l Salzwasser kochen; nach einer Kochzeit von etwa 2 Stunden zerstampfen; in Butter gedämpfte geschnittene Zwiebeln hinzufügen. Das Ganze durch ein Sieb treiben. Auf in Salzwasser gekochten Reis in eine Suppenschüssel füllen. Würzen.

Erbsensuppe aus geschälten Erbsen
(Soupe de pois cassés)

Diese Suppe aus der Lombardei wird mit Erbsen zubereitet, die man 1 Stunde in heißem Wasser eingeweicht hat, die man dann hat abtropfen lassen, und die nun mit frischem Wasser 2½ Stunden auf schwachem Feuer kochen müssen. Zu den Erbsen gebe man noch geraspelte gelbe Rüben, gehackte Zwiebeln, in Würfel geschnittenen Sellerie und klein geschnittenen Knoblauch, in Öl gedünstet, in die Suppe. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Lorbeerblatt würzen und weitere 30 Minuten kochen lassen; die Suppe durch ein feines Sieb treiben; in die Kasserolle zurückfüllen; mit Milch abschmecken und noch einmal erhitzen.

Erbsensuppe mit Eiern
(Potage de pois aux oeufs)

Junge Erbsen 20 Minuten lang in siedendem Wasser kochen. Die Hälfte dieses Kochwassers wegnehmen und darin Salatblätter kochen. Erbsen und Salat getrennt durch ein Sieb treiben; die beiden Pürees und ihr Kochwasser mischen; leicht salzen und zuckern; ins Wasserbad stellen. Eigelb durch ein Durchschlagsieb in kochendes Wasser tropfen lassen, in-

dem man mit einem Holzpilz nachhilft, und in Form kleiner Raupen fest werden lassen. Die Suppe, der man Butter beigegeben und die man gesalzen und gepfeffert hat, in eine Suppenschüssel umfüllen. Vorsichtig die Eierräupchen und Kerbelbüschel hinzufügen.

Erbsensuppe mit Speck
(Soupe aux pois et au lard)

In 3 l Wasser koche man 2 Stunden lang getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen, fein geschnittenen Lauch, frischen, in Würfel geschnittenen Speck, ein Büschel Kräuter, Salz und Pfeffer. Dann füge man in runde Scheiben geschnittene Karotten, in Stücke geschnittene Kartoffeln und das Herz eines Salatkopfs hinzu. Noch 1 Stunde weiterkochen lassen. Würzen. In eine Suppenschüssel über Scheiben von altbackenem Brot gießen.

Grüne Zuckererbsensuppe
(Potage aux pois mange- tout)

2 Pfd. grüne Zuckererbsen enthülsen; in Salzwasser mit der Hälfte der Schoten, denen man zuvor die Fäden abgezogen hat, kochen; während des Kochens ein Stück Zucker und 1 Handvoll gehackten Kerbel dazugeben; das Gericht durch ein Sieb treiben, richtig würzen und in eine Suppenschüssel füllen, in der schon 4 Löffel in Butter geröstete Brotbrösel angerichtet sind.

Eskarol-Suppe
(Soupe de scarole)

Getrocknete weiße Bohnen, mit Wasser bedeckt, einmal aufkochen, dann 1 Stunde weichen lassen, darauf abtropfen und mit einigen Tassen Wasser übergießen und wieder aufwallen lassen; nun müssen sie zugedeckt 1½ Stunden kochen. In einer Pfanne halbgepökeltes Schweinefleisch und gehackte Zwiebeln schmoren; man bestäube sie mit Mehl; füge Bohnen, Salz und Pfeffer hinzu und koche dies ½ Stunde. Dann füge man 1 guten Kopf Eskarol, in Streifen geschnitten, hinzu und koche weiter, bis die Bohnen vollständig gar sind.

Seit 1602 begeht man in Genf das Fest des Sturmangriffs. Genf feiert damit die Art, wie der Angriff der Savoyarden auf die Stadt abgeschlagen wurde. Eine alte Frau, die nicht schlafen konnte, schüttete auf die Belagerer einen Topf voll Suppe. Ihre Schreie weckten die Genfer Soldaten. Am Festtag wird ein kleiner Kochtopf verkauft, den man im Knopfloch trägt.

. . . Ich für meinen Teil habe es viel lieber, daß sie, während sie meine Kräuter putzt, die Namen mit den Verben schlecht zusammenbringt und hundertmal ein gewöhnliches oder schlimmes Wort wiederholt, als daß sie mein Fleisch anbrennen läßt oder meine Suppe versalzt.

Molière

Fabada

Eine spanische Suppe, die eine besondere Spezialität der Provinz Asturien darstellt. Sie wird aus dicken Bohnen, gelegentlich auch aus langen Bohnen zubereitet.

Fasanenpürée
(Purée de faisan)

Wildbretpüree wird aus verschiedenem Wildfleisch zubereitet, das man gekocht, gehackt und zerdrückt, mit kochender Kraftbrühe (der man die Abfälle beigeben kann) übergossen und durch ein Sieb passiert hat. Man kann es mit verschiedenen Zutaten (Linsen, Karotten, Gemüsejulienne, feine Erbsen usw.), die ebenfalls zum Pürieren durchpassiert wurden, anreichern.
Als Beilage zu einem Wildbretpüree gibt man kleine Klößchen, gewürfelte Kalbsniere, Knochenmark, Champignons, Teigwaren. (Ein Wildbretpüree rechnet zu den Crèmesuppen, weil es mit frischer Sahne legiert wird.)
Einen Fasan schmoren lassen, nach dem Erkalten das Fleisch ablösen, im Mörser zerstampfen, dabei etwas Fleischbrühe zugeben, durch ein Tuch rühren und ins Wasserbad stellen, ohne kochen zu lassen. Zum Anrichten Kraftbrühe dazugießen, würzen, buttern. Über glasierte, zu erbsengroßen Kugeln geschnittene Karotten in eine Suppenschüssel gießen.

Fastensuppe
(Potage maigre)

In Salzwasser gekochte, würfelförmig geschnittene Sellerieknollen, die man gut hat abtropfen lassen, in Öl anbraten. Mit kochendem Wasser übergießen; salzen, stark pfeffern. Nach dem Kochen durch ein Sieb treiben. Mit etwas Öl abschmecken und zum Anrichten über Fischklößchen gießen.

Fastensuppe
(Potage de carême)

Eine recht magere Brühe, gut abgeschmeckt, in der zunächst ein Fisch gekocht wurde, durchseihen und für die Suppe benützen. Mit Butter, Mehl und einigen Löffeln magerer Brühe eine helle Mehlschwitze herstellen, mit dem Rest der Flüssigkeit übergießen. In Streifen geschnittene Champignons hinzufügen und 1 Stunde bei schwachem Feuer kochen. Durchpassieren, mit Eigelb binden. Ein nußgroßes Stück Butter zugeben und auf altbackenem, fein geschnittenem Brot anrichten.

Faubonne-Suppe
(Potage Faubonne)

Zu in Butter gedünstetem Gemüse (Karotten, weiße Rüben, Sauerampfer, Lattich, Sellerie) gibt man einen Brei von weißen Bohnen, geschälten Erbsen oder Linsen. Mit Butter abschmecken.

Suppe ›Großer Feldherr‹
(Potage au Grand Connétable)

Die Kruste von einem Laib Brot über dem Feuer anrösten, dann sofort in eine Kasserolle mit 3 l kochendem Wasser, einem Stück Butter und etwas Salz hineingeben, 2 Stunden kochen lassen, wobei man die Suppe häufig mit warmer Bouillon übergießt, durch ein feines Sieb treiben, noch einmal aufkochen und 1/2 l frische enthülste, junge Erbsen hineingeben. Wenn die Erbsen gekocht sind, pfeffern und mit Eigelb und Sahne binden.

Fertigsuppen
(Potages déshydratés)

In der überaus reichen und weitausgreifenden Skala der Fertigsuppen genießen folgende Spielarten besondere Beliebtheit: Lauch-Kartoffelsuppe, Champignonsuppe, Fischsuppe, Tomatensuppe, Kressesuppe, Hühner- oder Nudelsuppe, Zwiebelsuppe, Geflügelsuppe, Erbsen-, Speck- oder Schinkensuppe und Nudelsuppe mit Rindfleisch.
Alle diese Suppen können zu jeder beliebigen Zeit, je nach Bedarf, zubereitet und aufgetragen werden. Manchmal möchte man ihnen indessen den Stempel größerer Originalität aufdrücken. Dieser Wunsch, ihnen eine persönlichere Note zu geben, sie zu »personalisie-

ren«, wird ihnen keinesfalls schaden, sondern sie oft erst wirklich verführerisch machen und ihren Geschmack recht hervorheben.
Im folgenden machen wir einige Vorschläge, wie man sie mit einfachen und leichten Mitteln auf amüsante Weise abwandeln kann.

Champignonsuppe

Über ein nußgroßes Stück Butter, das mit fein gehacktem Kerbel vermischt wurde, in eine Suppenschüssel füllen. In die Teller einige in Butter goldgelb geröstete Brotscheiben dazugeben.
– Gegen Ende des Kochens mit 1 harten, fein gehackten Ei bestreuen. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf 2 Suppenlöffel frische Sahne in eine Suppenschüssel füllen.
– Während des Kochens nach und nach 1 in feine Stäbchen geschnittene Scheibe Pariser Schinken hineingeben. 1 Ei mit einem walnußgroßen Stück Butter und ein wenig gehackter Petersilie verrühren, in die Suppenschüssel geben und die Masse darüber gießen.

Erbsensuppe mit Speck oder mit Schinken

Ein Omelett aus 4 Eiern wird, nachdem es erkaltet ist, in große Würfel geschnitten. Diese Würfel werden in die Teller verteilt und mit Suppenbrühe übergossen, die mit ein wenig Butter abgeschmeckt wurde.
– Während des Kochens runde Scheibchen Cervelatwurst (in Viertel geschnitten) oder Frankfurter Würstchen hinzufügen. Über Brotscheiben gießen, die man in Butter goldgelb gebraten hat.
– Scheibchen von hartem Ei, die in Weckmehl gewendet und in Butter gebraten wurden, in die Teller verteilen. Mit kochender Bouillon übergießen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Fischsuppe

Während des Kochens 2 Dutzend Muscheln und 1 Suppenlöffel Öl dazu tun. In Öl goldgelb geröstete Brotscheiben in die Suppenschüssel geben.

– Während des Kochens 1 Eßlöffel Kognak dazu. Auf 2 Eßlöffel frischer Sahne in eine Suppenschüssel füllen.

Geflügelcremesuppe

In eine Suppenschüssel füllen, in der man 2 Eßlöffel frische Sahne, gehackten Estragon und 1 Löffel Tomatenmark miteinander verrührt hat.
– 1 Eigelb und ein mindestens walnußgroßes Stück Butter in einer Suppenschüssel verrühren. Die Suppe darüber gießen. Im Teller mit hartem Ei und gehacktem Estragon bestreuen.

Gemüsesuppe

Während des Kochens 2 mit Zitronensaft beträufelte und in Würfel geschnittene Artischockenböden hinzufügen. Mit gehacktem Kerbel bestreuen und mit einem großen Löffel frischer Sahne in eine Suppenschüssel füllen.
– Während des Kochens ein wenig rohen Sauerampfer hinzufügen. In eine Suppenschüssel füllen, in die man 2 Eßlöffel frische Sahne gegeben hat. Mit gehackter Petersilie bestreuen.
– ½ Päckchen Kressesuppe und ½ Päckchen Gemüsesuppe miteinander mischen. In eine Suppenschüssel über 1 mit einem mindestens walnußgroßem Stück Butter verrührtes Eigelb füllen.

Kressesuppe

Während des Kochens 1 in feine Stäbchen geschnittene Scheibe Pariser Schinken und ein wenig klein geschnittenen Sellerie oder Fenchel, der zuvor in kochendem Salzwasser weich gekocht wurde, hinzufügen. In eine Suppenschüssel über 1 Eßlöffel frische Sahne und ein kleines Stück Butter gießen.
– In jeden Teller 2 Viertel hart gekochtes Ei (es kann auch in runde Scheiben geschnitten sein) und 2 oder 3 Scheiben geschälte, dünn geschnittene und entkernte frische Gurke legen. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und mit kochender, mit einem nußgroßen Stück Butter abgeschmeckter Suppenbrühe übergießen.

Lauch-Kartoffelsuppe

Während des Kochens 1 in Würfel geschnittene Scheibe Pariser Schinken hinzufügen. Über 2 Eßlöffel frische Sahne, die man in der Suppenschüssel verrührt hat, gießen.
– Während des Kochens einige Würfel von Sellerie und Rüben, die vorher in kochendem Salzwasser pochiert wurden, hinzufügen. Unmittelbar vor dem Anrichten 1 kleine Messerspitze Muskat und ein nußgroßes Stück Butter dazugeben.
– In eine Suppenschüssel über 2 Eßlöffel Tomatenmark, die mit 1 Eßlöffel frischer Sahne verrührt wurden, füllen. Dazu in die Teller einige in Butter goldgelb geröstete Brotschnitten geben.

Nudelsuppe mit Huhn

Während des Kochens 3 Eßlöffel Tomatenmark, das mit etwas Selleriesalz gewürzt wurde, hinzufügen. In eine Suppenschüssel über ein mindestens walnußgroßes Stück Butter gießen.
– 1/2 Päckchen Gemüsesuppe und 1/2 Päckchen Hühner-Nudelsuppe miteinander mischen. In eine Suppenschüssel füllen, in der man zuvor 1 Eigelb mit einem nußgroßen Stück Butter verrührt hat.
– Während des Kochens einige Champignons aus der Dose, fein gehackt, und einige Würfel Pariser Schinken hinzufügen. Über ein mindestens walnußgroßes Stück Butter in eine Suppenschüssel füllen.

Nudelsuppe mit Rindfleisch

Während des Kochens 1/2 Glas Madeira oder Rotwein hinzufügen. In eine Suppenschüssel über 1 Eigelb gießen, das mit einem nußgroßen Stück Butter verrührt wurde. Gehackten Estragon darüberstreuen.
– In jeden Teller 1 Löffel Hackfleisch geben, das mit Zwiebeln und feinen Kräutern zuvor in Butter geschmort wurde. Mit kochender Bouillon übergießen.
– In jeden Teller 1/2, in kochendem Wasser pochierte Tomate und 1 pochiertes Ei geben.

Mit kochender Suppenbrühe, die vorher mit Butter und einigen Tropfen englischer Soße gewürzt wurde, übergießen. Mit ein wenig Weckmehl, das mit gehacktem Estragon gemischt wurde, bestreuen.

Tomatensuppe

Kurz vor dem Anrichten mit Knoblauch eingeriebene und in Öl goldgelb gebratene Brotscheiben hinzufügen. Das Ganze mit fein gehacktem Estragon bestreuen.
– Im Augenblick des Anrichtens 2 Eßlöffel fein gehacktes hartes Ei darüberstreuen. In eine Suppenschüssel füllen, in der man zuvor 1 Eßlöffel Madeira oder 3 Eßlöffel Madeirasauce angerührt hat.
– Während des Kochens 1 reichliche Handvoll Sellerie hinzufügen, den man zuvor zerkleinert und in kochendem Salzwasser weich gekocht hat. In eine Suppenschüssel füllen, in der vorher 2 Eßlöffel frische Sahne verrührt wurden.

Zwiebelsuppe

In eine Suppenschüssel füllen, in der man zuvor 1 Eigelb mit einem nußgroßen Stück Butter verrührt hat. Brotscheiben in die Teller legen, mit Butter bestreichen, unter die geriebener Schweizerkäse gemischt worden war. Mit kochender Suppenbrühe übergießen.
– Altbackene Brotscheiben in die Teller legen, die mit einer Mischung von Butter und Roquefort bestrichen und in geschlagenem Eigelb gewälzt wurden. Mit kochender Suppenbrühe übergießen.
– Altbackenes, in Scheiben geschnittenes Brot mit einer Mischung von Butter, geriebenem Parmesankäse und Tomatenmark bestreichen. Salzen. Mit kochender Suppenbrühe übergießen, in der man 1 Ei streifig gekocht hat (rohes, geschlagenes Ei, das durch ein Sieb gerührt wurde.)

Fettdarmsuppe
(Potage
au gras-double)

Zur Herstellung dieses javanischen Gerichts, das den Namen »saoto batate« trägt, nimmt man 1½ Pfd. in Stücke geschnittenen Fettdarm. Man bäckt die Stücke bei starkem Feuer in Erdnußöl aus, bis sie knusprig sind. Dann nimmt man 1 kleines Bündel Lauch und etwas Sellerie und hackt alles sehr fein. Man schüttet das Ganze in 1 l kochendes Wasser, wobei man 2 kleine Stückchen Ingwer zugibt, und läßt es 1 Viertelstunde lang kochen. Man gibt 1 Tasse kalter Milch, 1 Dessertlöffel Essig, Pfeffer, Salz und 1 Prise Cayennepfeffer zu.

Dicke Fettdarmsuppe
(Soupe au gras-double)

Karotten, Sellerie und Zwiebeln in Butter goldbraun werden lassen. Abgekochten und in feine Scheiben geschnittenen Fettdarm zugeben. 2 Stunden lang kochen lassen. Würzen und in eine Suppenschüssel über geröstetes Brot gießen. Geriebenen Käse dazu reichen.

Fischsuppe
à la Biarritz
(Soupe de poissons
à la biarotte)

Man nehme magere Fische: Merlan, Kliesche (eine Art Scholle), Goldbutt, Nadelfische oder Süßwasserfische, ja sogar Froschschenkel. Kleingehackte Zwiebeln und gelbe Rüben mit 1 kleinen Löffel Fett in die Pfanne geben und bräunen; Wasser zufügen, dann den Fisch mit Salz und Muskatnuß abreiben, 1 Kräuterbüschel und Knoblauch dazugeben. Wenn der Fisch gekocht ist, die Brühe durchpassieren und sie dann wieder auf das Feuer setzen.
Sauerampfer blanchieren und abkühlen lassen; Salat putzen; ein wenig Sellerie und Kerbel grob hacken, hinzufügen und dann alles in die Bouillon geben, wenn sie zu kochen beginnt; ¼ Stunde kochen lassen. Wenn die Gemüse gar sind, muß man die Suppe mit Eigelb binden und sie über Brotscheiben in die Suppenschüssel gießen. (Der Fisch kann danach gereicht werden, so wie man gekochtes Rindfleisch als Zwischengericht serviert.)

Kambodscha-Fischsuppe
(Soupe aux poissons cambodgienne)

Das Rezept der Kambodscha-Fischsuppe entspricht dem der Bouillabaisse mit Safran. Man muß jedoch noch Ananas, die, in lange Stücke geschnitten, wie Kartoffeln in Öl gebacken werden, hinzufügen.

Fischsuppe auf Matrosenart
(Soupe de poissons marinière)

Diese italienische Suppe, »brodetto alla marinara« genannt, wird aus Fisch oder Fischköpfen zubereitet. 1 Pfd. Tomaten zu Püree verarbeiten; gehackten Knoblauch und Zwiebeln in Öl dünsten; ein wenig Essig dazugeben; zudecken und einige Minuten auf schwachem Feuer kochen. Dann die Tomaten, Wasser, ein Glas trockenen Weißwein, Salz, Pfeffer und 1 kg Fisch dazugeben. 45 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen; zerstampfen und durch ein Sieb treiben; mit gehackter Petersilie bestreuen; mit in Öl ausgebackenem Brot servieren.

Fischsuppe mit Reis
(Soupe de poissons au riz)

Gelbe Rüben, Tomaten, Lauch, Schalottenzwiebeln, Knoblauch, Stangensellerie hacken und das Ganze in Öl dämpfen. 500 g Seefisch dazu (Merlan, Schellfisch, Meerdrachen, Rötling usw.), 2 l kochendes Wasser zugießen, dann mit Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeer, Petersilie und Safran würzen. Zugedeckt 3/4 Stunden kochen lassen. Gemüse und Fisch herausnehmen. Den Fisch durch ein Sieb treiben. In die Flüssigkeit zurücklegen und, wenn sie aufwallt, 4 Eßlöffel gut gewaschenen Suppenreis dazu. Noch weitere 15 Minuten kochen.

Suppe von Abfallfischen
(Potage au menu fretin)

Soll dieses ungarische Rezept gelingen, muß man folgendermaßen vorgehen: In einem Kochtopf läßt man etwas Gänsefett aus. Man schmort 4 Zwiebeln an, gibt einen Kaffeelöffel Paprika und 750 g Ausschuß von Flußfischen dazu. Mit 2 l Wasser völlig bedecken. Salzen. Eine halbe Stunde lang kochen lassen. Alles mit Hilfe eines Stampfers durch ein einfaches Sieb rühren. Einige in Stücke geschnittene Brotscheiben dazugeben. 1/4 Stunde lang brausend kochen lassen.

Flämische Milch-Suppe
(Soupe flamande)

75 g Rosinen reinigen und mit 50 g in Wasser verrührtem Mehl mischen; 1 Messerspitze Salz dazugeben. Die Zutaten in 1¼ l mit 75 g Zucker gesüßte Milch einrühren. Unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen. In eine Suppenschüssel über 1 Eigelb gießen, das mit einem Päckchen Vanillezucker überstreut wurde. Man kann zu dem Eigelb 1 zu festem Schnee geschlagenes Eiweiß hinzufügen. (An Stelle der Rosinen kann man auch Äpfel oder Backpflaumen nehmen. In diesem Fall muß man die Äpfel in sehr kleine Scheiben schneiden, die Backpflaumen entkernen und sowohl die einen als auch die anderen in Wasser und Zucker vordünsten. Außerdem muß man die vorgesehene Zuckermenge erhöhen.)

Flämische Suppe
(Potage flamand)

Ein Pürée aus Rosenkohl und Äpfeln durch ein Tuch rühren und mit Milch legieren.

Flämischer Suppentopf
(Hochepot flamand)

Ein schönes Stück Spannrippe in kochendes Wasser legen (2 l Wasser je kg Fleisch). In Butter oder Schweinefett ein Stück Bug, Brust oder ein Kammstück Hammelfleisch, ein anderes Stück vom Kalb, 1 Schweinshaxe und 1 Schweinsohr schmoren lassen. Würzen. Beim zweiten Aufkochen das geschmorte Fleisch zugeben, zudecken und 3 bis 4 Stunden lang auf kleiner Flamme brodelnd ziehen lassen. 45 Minuten vor dem Auftragen kleine Pellkartoffeln, etwas Landjägerwurst und Knoblauchwürstchen zugeben. Die durch ein Sieb gerührte Suppe in eine Suppenschüssel auf Brotkrüstchen schütten und in Würfel geschnittenen Lauch und Karotten, die man gleichfalls in einer Fleischbrühe hat garen lassen, zugeben.

Fleischtopf
(Pot au feu)

Das folgende, die traditionelle Zubereitungsweise enthaltende Rezept ist A. Escoffier entlehnt.

»Soll dieses Gericht einwandfrei geraten und die gewünschten Vorzüge besitzen, so ist wichtig, daß Fleisch und Gemüse ganz frisch sind. Bei Rindfleisch sollte man Stücke vom Bug, von der Lende, der Brust, der Hochrippe und von der Schwanzspitze bevorzugt verwenden. Falls das Rindfleisch mit aufgetragen werden soll, sind dafür Schwanzspitze und Hochrippe die geeignetsten Stücke.

Zutaten für 8 bis 10 Personen: 1500 g von der Schwanzspitze, 600 g Hochrippe, 250 g angehackte Knochen, 5 l kaltes Wasser, 30 g Salz, 4 Pfefferkörner, 4 mittelgroße gelbe Rüben, 2 weiße Rüben, 2 Lauchstengel, 1 Pastinake, 1 auf dem Herd angebratene und mit 2 Gewürznelken gespickte Zwiebel, 1 Salat, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleines Sträußchen Kerbel, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe. Das Ganze wird zusammengelegt verschnürt; ein kleiner halber Wirsing wird 8 bis 10 Minuten in siedendem Wasser gebrüht, dann abgeschreckt und zusammengebunden. Das Kraut und die Knoblauchzehe können nach Belieben auch weggelassen werden. Alle Gemüsesorten müssen sorgsam geputzt und gut gewaschen werden.

Das zusammengeschnürte Fleisch, die Knochen, das Wasser und Salz muß man in einen irdenen Topf füllen, oder wenn nicht vorhanden, in einen gußeisernen Topf. Den Topf aufs Feuer stellen und nach dem ersten Kochen sorgfältig abschäumen. Ungefähr 1 Glas kaltes Wasser zugeben, nochmals aufkochen lassen und ein zweites Mal abschäumen.

Sobald es heftig kocht, stelle man den Topf auf schwache Flamme, bedecke ihn zu drei Viertel mit seinem Deckel und lasse sehr langsam kochen; nach 3/4 Stunden Kochzeit alle Gemüse und Gewürze hinzufügen und noch 3 bis 3 1/2 Stunden weiterkochen lassen.

Nach Ablauf dieser Zeit muß das Rindfleisch wunschgemäß ganz weich sein und ein Höchstmaß an Wohlgeschmack erreicht haben.
Man kann die Kochzeit für das Fleisch nicht ganz genau festlegen, da sie weitgehend von der Qualität und dem Alter des Tieres abhängt. Beim Anrichten vorsichtig erst das Fleisch, dann die Gemüse aus dem Topf nehmen. Einen Teil der Gemüse zerkleinern, zusammen mit kleinen, im Backofen getrockneten oder gerösteten Brotscheiben in eine Suppenschüssel legen. Die Bouillon entfetten, durch ein feines Sieb in die Suppenschüssel gießen.
(Diese Bouillon ist noch besser, wenn man zu dem Fleisch noch etwas Geflügelklein hinzufügt.)

Fleischtopf auf Albigenser Art (Pot-au-feu à l'albigeoise)

Ein Stück Rinderlende, 1 Kalbshaxe und gepökelten rohen Schinken nehmen. Wenn sie beinahe gar gekocht sind, eine trockene Bauernwurst hinzufügen und kurz vor dem Anrichten ¼ eingemachte Gans daruntermischen. Dieser Fleischtopf muß durch Gemüse, insbesondere durch Kraut, einen kräftigen Geschmack bekommen.

Fleischtopf auf jüdische Art (Pot-au-feu à la juive)

Dieser Fleischtopf ist anders beschaffen als der übliche. Der Hauptunterschied liegt in dem verwendeten Rindfleischstück. Man nimmt immer Seitenstücke vom Rind, d. h. den Teil, den man Rostbeaf nennt: man nimmt ihn mitsamt den Knochen und der Knochendünnung.
Man nehme ein Stück von etwa 2 bis 3 kg Gewicht, salze die Oberfläche und lasse das Salz ungefähr ½ Stunde lang einwirken. Dann wasche man das Fleisch mit viel Wasser. Dadurch ist das Fleisch koscher geworden. In einen Topf legen, mit Wasser bedecken, salzen und aufs Feuer bringen. Vor dem Aufwallen abschäumen. 1 kg in Stücke geschnittenes Gemüse dazugeben: Karotten, weiße Rüben, Lauch, 3 ganze Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 kleines Reis Fenchel.

Soviel Wasser hinzufügen, daß alle festen Zutaten in der Flüssigkeit schwimmen. Noch einmal aufwallen lassen und den Topf 3 Stunden lang schwach kochend auf dem Feuer stehen lassen.
Dann die Flamme so niedrig halten, daß sie nur warm hält, ohne zu kochen. 7 Stunden auf dem Herd lassen.
Man reicht die Bouillon entweder ohne irgendwelche Zutaten oder mit einigen Nudeln, die man vorher in der Brühe gekocht hat. Auf diese Weise wird die erforderliche vollkommene Klarheit der Suppe nicht durch das Kochen der Teigwaren beeinträchtigt.

Fleischtopf nach Art der Provinz Berry
(Pot-au-feu berriaud)

Ein in der Gegend von Berry übliches Eintopfgericht, bei dem das Rindfleisch mit einer Kalbshaxe und einem Stück Hammel vom Bug zusammen gekocht wird.

Englischer Fleischtopf
(Pot-au-feu à l'anglaise)

Karotten, weiße Rüben, 1 ganzen Bund Lauch, Pastinake, 1 Knoblauchzehe, Sellerie, Thymian und Lorbeer mit 1 Handvoll grobem Salz ins Wasser hineingeben. Bei schwachem Feuer erhitzen und, wenn die Brühe aufwallt, 1 Hammelkeule, die in ein feines Tuch gewickelt und eingenäht ist, hinzufügen. 15 Minuten pro Pfund Fleisch für die Kochzeit rechnen und ½ Stunde vor dem Anrichten ganze, geschälte Kartoffeln dazugeben. Vor dem Anrichten das Tuch von der Hammelkeule nehmen, die immer noch blutig sein soll.
Der Bouillon Farbe geben, über geröstete Brotschnitten in eine Suppenschüssel füllen und mit kranzförmig angerichtetem Gemüse servieren. Man kann das Gemüse bereits 2 Stunden, ehe die Hammelkeule aufgesetzt wird, kochen, das erhöht nur den Geschmack.

Kleiner Fleischtopf
(Petite marmite)

Dieser kleine Fleischtopf enthält außer doppelter Kraftbrühe kleine, mit einem Faden zusammengeschnürte Fleischpäckchen (Ochsenschwanz, 1 Schwanzspitze, Geflügel), die gekocht und mit Meersalz gewürzt sind, Kraut-

bouletten und alle bei einem Pot-au-feu üblichen Gemüsesorten. Gewöhnlich reicht man dazu Toast mit Knochenmark und geriebenen Käse.

Fleischtopf nach Art der Languedoc (Pot-au-feu à la languedocienne)

Er wird zunächst wie der gewöhnliche Fleischtopf zubereitet, aber während des Kochens wird ein Stück fette Pökelbrust zugegeben, die zuvor mit kochendem Wasser überbrüht und wieder abgekühlt wurde.

Loter Fleischtopf (Pot-au-feu du Lot)

Man bereitet diese Suppe zunächst wie einen gewöhnlichen Fleischtopf zu, nimmt aber anstelle des Rindfleischs ein Stück Hammelbug, 1 Gänseschlegel, 1 Kalbshaxe und, wenn möglich, 1 altes gefülltes Huhn.

Fréneuse Suppe (Potage Fréneuse)

Weiße Rüben 30 bis 50 Minuten in Wasser kochen, das mit Salz, Zucker und kleingehackter Zwiebel gewürzt wurde. Weiße Rüben und Zwiebeln durch ein Sieb treiben. Reismehl mit ein wenig kalter Milch verrühren. Mit dem Gemüsebrei und der Gemüsebrühe mischen. Abschäumen. In einer Suppenschüssel ein wenig Reismehl mit Eigelb verrühren. Die Suppe hinzufügen und mit in Butter geröstetem Brot, Spargelspitzen oder jungen Erbsen servieren.

Froschschenkelsuppe (Potage aux grenouilles)

Die gut gewaschenen Froschschenkel in einen Suppenkochtopf legen. Auf 30 Froschschenkel 2 l Wasser, Lauch, Kerbel, ein halbes Lorbeerblatt, Karotten zugeben, langsam garen lassen und nach 3 Stunden die Brühe durch ein Sieb auf geröstetes Brot geben. Man kann auch Sago oder Tapioka als Beilage in die Suppe geben.

Frühlingssuppe (Soupe de printemps)

In Scheiben geschnittene Kartoffeln in kaltem Salzwasser zum Kochen aufsetzen, junge, zerstampfte oder unzerstampfte Saubohnen und 1 Büschel Kräuter hinzufügen. 1/4 Stunde vor dem Ende der Kochzeit gebe man »Broutes« (Frühlingskräuter), jungen Kohl und Gänsefett dazu. In dieser Suppe können auch Knoblauch und Zwiebeln enthalten sein.

Die Froschschenkelsuppe

. . . Aber ich erkenne ihnen verlockende Reize zu und möchte sogar ganz ehrfürchtig davon sprechen, wenn sie, mangels Fleisch, und das ist ein großer Vorzug, auf Carêmes Weise zu einer Suppe gemacht werden, bei der einem das Wasser im Munde zusammenläuft.

Georges Spetz
»L'Alsace gourmande«

Der Fleischtopf

Madame de Genlis hatte den Ehrgeiz, als vollkommene Hausfrau und ausgezeichnete Familienmutter zu gelten. Überdies gefiel sie sich darin, zu ihren Besuchern zu sagen: »Erlauben Sie, daß ich meinen Fleischtopf fertig koche; ich bin zuerst Hausfrau, und dann erst femme de lettres . . .«

»Eines Tages, als Rivarol mit Feinschmekkern der drei freien Städte Lübeck, Bremen und Hamburg speiste, und als er angesichts irgendeiner teutonischen Suppe das Gesicht verzog, erkundigte sich einer seiner Gastfreunde, wie er zu dieser Kontraktion seiner Gesichtsmuskeln und insbesondere der Kinnbacken komme.

Meine Herren, antwortete er, wenn ich mein Gesicht zur Grimasse verzog, als ich Ihre Suppe kostete, so hatte ich unrecht, denn die Höflichkeit der Franzosen verlangt, daß ich sie hervorragend finde; da aber die Grimasse einmal gezogen ist, so erlauben Sie mir, Ihnen eine alte Wahrheit zu sagen: Es gibt in Frankreich nicht eine Krankenwärterin, nicht eine Pförtnerin, die nicht bessere Suppen zu kochen verstünde als der beste hanseatische Koch . . .

Aléxandre Dumas

Die Fettsuppe

Die Fettsuppe wurde von den Bewohnern der unteren Normandie so sehr gepriesen, daß die Geistlichkeit sich genötigt sah, ihre Zubereitung auch während der Fastenzeit zu gestatten.

Jean Seguin

»Alte Speisen, alte Reden der unteren Normandie«

Die Fadennudelsuppe

». . . Aber sein größtes Lieblingsgericht war eine gewisse Suppe mit in Wasser gekochten Fadennudeln, sehr dick, in die er eine halbe Flasche Öl hineingoß. Er selbst aß davon allein mit Gervaise, weil es den anderen, den Parisern, fast ihre Eingeweide und Gedärme zerrissen hätte, als sie eines Tages das Wagnis auf sich genommen hatten, sie zu versuchen . . .«

Emile Zola

»L'Assommoir«

Gänsebouillon mit Gerstengraupen
(Bouillon d'oie à l'orge)

Für 4 l Wasser nimmt man 250 g Gerstengraupen, die man zuvor in frischem Wasser gewaschen hat. Man salzt sie leicht und setzt sie mit einigen Karotten, 2 Zwiebeln und Gänseklein aufs Feuer. Man läßt einmal aufkochen und dann auf kleiner Flamme zugedeckt 4 Stunden lang kochen. Von Zeit zu Zeit werden die Gerstengraupen, die sonst auf dem Boden des Topfes Klumpen bilden könnten, mit einem Holzlöffel umgerührt. Die so zubereitete Suppe soll ziemlich klar sein. Ist sie zu dick, das heißt, wenn im Verhältnis zum Wasser zu viel Graupen darin sind, Wasser nachgeben. Nun legt man Gänseviertel, die man zuvor koscher gemacht hat (vgl. Rezept des Fleischtopfes auf jüdische Art), dazu und läßt das Ganze kochen, bis das Fleisch weich zu werden beginnt. Man nimmt das Fleisch heraus, das man einer anderen Verwendung vorbehält. Die Suppe wird so, wie sie ist, mit den Gemüsen, dem Geflügelklein und den Gerstengraupen aufgetragen.

Gänsesuppe
(Potage au confit d'oie)

Weiße Bohnen einweichen und in kaltem Wasser mit Salz, Pfeffer und Zwiebel aufsetzen. 1 Stunde vor dem Auftragen 1 Löffel Mehl in einem walnußgroßen Stück Butter, das man mit etwas gehacktem fettem Schinken gemischt hat, anrühren. 1 Zwiebel und 1 Karotte darin goldgelb werden lassen und diese Einbrenne in die Suppe schütten. Gleichzeitig einige Stücke fein gewiegten eingemachten Gänsebraten und einige Kartoffeln dazugeben. Kochen lassen und sehr heiß auftragen.
(Der eingemachte Gänsebraten wird auf einer Platte für sich gereicht.)

Gänselebersuppe
(Potage au foie d'oie)

1 Gänseleber in der Pfanne schmoren, würzen, 2 Löffel Tomatenmark zugeben. Das Ganze durch ein Sieb rühren und aus der Masse kleine Klößchen formen.
Daneben in 2 l Brühe 5 Löffel voll feinem Sago eine Viertelstunde lang sprudelnd kochen lassen. Die Suppe auftragen, ohne sie zu entfetten.

Garbure

Die Garbure ist eine südwestfranzösische Spezialität. Sie enthält frischen Kohl, der kernig bleiben muß, Kartoffeln und grüne Gemüse (Bohnen, feine Erbsen), die mit Knoblauch, Thymian, Petersilie und Majoran abgeschmeckt sind. Dazu kommt der »Trébuc« von fein eingemachtem Gänse- oder Schweinefleisch. Man schüttet die Garbure über Brotscheiben. Sind Brot und Gemüse durchgezogen, mischt man in die Brühe Rot- oder Weißwein: das ist die »goudale«.
Eine Redensart aus dieser Gegend besagt, daß eine »gut gemachte goudale dem Arzt einen Taler aus der Tasche zieht.«
Der Name dieser Suppe ist spanischen Ursprungs: er stammt von »garbias« (Ragout) ab, das zu »garbourra« wurde. Carême hat ihn französisiert und zum Gattungsnamen einer ganzen Reihe dicker Suppen gemacht. So findet man im »Dictionnaire« von J. Favre die herkömmlichen Garburen mit Karotten, Südwein, Nudeln, auf italienische Art und mit Feinschmeckererbsen ...
Die klassische Garbure ist jahreszeitlich gebunden, denn nur frisch geerntete Gemüse gehören hinein. Aber neben diesen Gemüsen müssen ihr fein eingemachtes Gänse-, Enten- oder Schweinefleisch beigefügt werden. Zu der Zeit, in der man Pökelfleisch einlegt, gibt man Schinken, Wurst oder Schweinehals (goula), eingesalzene Geflügelbrust und Geflügelklein dazu.
Ganz gewiegte Liebhaberköche, so stellt Curnonsky heraus, ohne freilich zu wagen, das

ganz offen einzugestehen, lehnen es nicht ab, in die Garbure auch einen kleinen, etwas ranzigen Schweineschwanz zu legen.
Die Garbure gewinnt, wenn sie in einem irdenen Topf zubereitet wird. In kochendes Wasser gibt man in Stücke geschnittene Kartoffeln, Bohnen, dicke Erbsen, weiße Bohnen. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Piment, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Majoran. Sind diese Zutaten im ständig kochenden Wasser ganz gar geworden, gibt man in feine Streifen geschnittenen Kohl, von dem man die dicken Strünke entfernt hat, dazu. Damit der Kohl grün bleibt, muß er zugedeckt kochen. Sobald die Suppe mit dem Kohl zu kochen beginnt, taucht man das noch von seinem Fett umgebene eingemachte Fleisch hinein (lou trébuc). Wenn es sich um Schweinefleisch handelt, gibt man 1 Löffel Gänsefett zu. Die Garbure wird in eine Suppenschüssel auf dünne Grau- oder Schwarzbrotscheiben gegossen. Das Fleisch und die Gemüse können entweder in der Suppenschüssel bleiben oder gesondert serviert werden.
Bei der Alltags-Garbure kann man sich mit gehacktem gesalzenem Speck, dem etwas Knoblauch beigegeben wird, begnügen.

Käsegarbure
(Garbure au fromage)

Diese Suppe aus der Gascogne läßt sich aus einer fertig gekochten Garbure bereiten, die man in eine Suppenschüssel gießt, in der man bis zum Rand abwechselnd je eine Lage Grau- oder Schwarzbrot und geriebenen Gruyèrekäse geschichtet hat. Diese Mischung bleibt ungefähr zwei Stunden lang auf dem heißen Herd, aber nicht auf dem Feuer stehen. Eine halbe Stunde vor dem Auftragen mit einer Suppenkelle umrühren und zum Gratinieren in den Backofen stellen, damit sich eine schöne feste Kruste bildet.

Garnelensuppe
(Soupe de crevettes)

Leicht gesalzene Garnelen und Kräuter ergeben einen einzigartigen, unnachahmlichen Wohlgeschmack. Alexandre Dumas, der große Freund der Tafelfreuden, hat sie besungen. Er spricht geradezu gefühlvoll von den Krabben an den Ufern des Ärmelkanals und in der Gegend von Le Havre und Etretat. Wenn man ihm glauben darf, gab es sie in unzähligen Zubereitungsarten bei einer gewissen Ernestine in Saint-Jourt, die der große Romancier als eine »schöne und gescheite Person von 28 Jahren« beschreibt ... Francis Amunategui seinerseits versichert in seiner »Art des Mets« (Kunst des Mahles), daß die Garnele, dieses köstliche kleine Tier, »den Menschen treuer als ein Hund durch sein ganzes Leben begleitet, angefangen von den Kindheitstagen, wo man sie am sandigen Meeresstrand sammelt, bis zu den Zeiten, wo man sie mit vollem Verstand in Extrazimmern sehr teurer Restaurants von Eisblöcken nimmt und verspeist« ... Das folgende Rezept wurde von Mapie de Toulouse-Lautrec, einem Gründungsmitglied des Cercle des Gourmets Potagiers, zur Verfügung gestellt. Sie hat es »Soupe de crevettes à la manière de Chausey« genannt.

Zwei Kaffeetassen voll grauer roher Garnelen 5 Minuten lang in wenig gesalzenem kochendem Wasser, in das man Thymian, Lobeerblatt und ganze Gewürznelken getan hat, kochen lassen. Die Garnelen aus der Brühe (die aufgehoben wird) herausnehmen und fein zerdrükken oder durch die Mühle geben. Zusammen mit 3 Tomaten und 3 gekochten Zwiebeln durch eine feine Seihe sieben. Das Ganze in die Kochbrühe der Garnelen legen und 1½ Glas trockenen Weißweins dazugeben. Auf schwachem Feuer 15 Minuten kochen lassen.

In einer Tasse 1 Suppenlöffel Maismehl mit 2 Eigelb verrühren und das Gemisch unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Suppe geben. Salzen, pfeffern und ganz zum Schluß eine Prise Safran hineingeben.

Zum Anrichten über in Butter fritierte Brotbrocken gießen, nachdem man 2 Löffel Sahne untergezogen hat.

Gaspacho

Eine spanische rohe Gemüsesuppe, die kalt gereicht wird.
1 kg Tomaten 1 Minute lang in kochendes Wasser legen und dann abhäuten.
In einen Mörser folgende Zutaten geben: die Tomaten, die Schale einer ganzen Gurke, 3 grüne spanische Pfefferschoten, von denen Körner und Fasern entfernt sind, 4 Knoblauchzehen und 2 in Wasser eingeweichte Brötchen. Alles gut zerdrücken.
Unter kräftigem Schlagen Öl und Essig mischen und ebenfalls in den Mörser geben. Durch ein Sieb rühren. Salzen, pfeffern und kühl stellen.
Kalt mit kleinen Gurken- und Tomatenwürfeln auf den Tisch bringen.
(Man kann auch große süße spanische Zwiebeln, Saft und Schale einer Zitrone und etwas Majoran zugeben).

Geflügelcremesuppe
(Velouté de volaille)

Geflügelklein, Sellerie, Tomaten, gelbe Rüben, Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilienwurzel, alles mit Salz, Pfeffer und Nelke gewürzt, mit kaltem Wasser zum Kochen aufstellen. Wenn alles gar ist, durch ein Sieb geben, und von dem Geflügelklein die Knochen entfernen, Fleisch und Gemüse zerstampfen. Diesen Brei dann in die Kochbrühe geben. Würzen und in einer Suppenschüssel mit 1 geschlagenen Ei und frischer Sahne sowie etwas Kognac oder Likör binden.

Geflügelcremesuppe Feodora
(Crème de volaille Féodora)

Diese Suppe, die wahrscheinlich Adolphe Dugléré, der berühmte Küchenchef des Café Anglais, erfunden hat, soll zu Ehren von Victorien Sardou und Sarah Bernhardt, dem Autor und der Interpretin des im Vaudeville-Theater am 11. Dezember 1882 erstaufgeführten Stückes »Féodora« serviert worden sein.

Einen Fond aus Geflügel und Kalbshaxen bereiten: 1 Huhn oder anderes Geflügel, 1 zerhackte Kalbshaxe, Karotten, weiße Rüben, Lauch, Sellerie, 1 mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel. Häufig abschäumen. 1½ Stunden kochen lassen. Geflügel und Haxe herausnehmen. Vom Geflügel die Brust herauslösen. Die beiden Schenkel und das Gerippe in den Fond legen. Die Brühe über 1 kg frische oder pürierte Tomaten passieren.

250 g feines Reismehl mit ¼ l Milch und ¼ l Wasser auflösen, unter die Bouillon ziehen und unter Rühren vorsichtig aufkochen lassen. Kalbshaxe, beide Schenkel und das Geflügelgerippe wieder hineinlegen. 120 g sehr feine Suppennudeln garziehen lassen.

2 Eigelb und ¼ l frische Sahne vorbereiten, vermengen. Das Fleisch aus der Suppe nehmen und die Suppe mit der Sahne-Eigelb-Mischung legieren.

Nicht mehr aufkochen lassen. Alles über die Nudeln passieren. Die in feine Streifen geschnittene Geflügelbrust dazugeben und auftragen.

(Diese Suppe wurde gelegentlich eines Essens des Cercle des Gourmets Potagiers im Restaurant Lucas-Carton serviert.)

Geflügelkleinsuppe
(Potage aux abattis)

Stücke von Gänseklein, Putenklein oder Hühnerklein mit Mehl bestreuen und in Butter schmoren. Mit kochendem Wasser und etwas trockenem Weißwein begießen. Salzen, mit Zwiebel, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Sellerie, Zitronensaft und Basilikum abschmecken. Nach etwa 1 Stunde Kochzeit die Bouillon durch ein Sieb geben, mit Tapioka eindicken, Cayennepfeffer hinzufügen und über die vom Knochen abgelösten Geflügelstücke in eine Suppenschüssel schütten.

Gemüsecremesuppe auf Försterart
(Crème de légumes forestières)

Geflügelklein, Karotten und weiße Rüben 3 Stunden lang in Salzwasser kochen lassen. Gemüse und Knochen herausnehmen, den Rest zu Püree verarbeiten, warm stellen. Treibhauschampignons fein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in Butter dämpfen. Kraftbrühe mit Grieß andicken. In einer Suppenschüssel frische Sahne mit Butter und etwas Kraftbrühe verrühren und mit einem Schneebesen aufschlagen. Die mit Grieß gedickte Kraftbrühe darunterziehen, würzen und, wenn aufgetragen werden soll, das Püree aus Geflügelfleisch und Champignons gut daruntermischen.

Kalter Germiny
(Germiny froid)

Charles Gabriel Le Bègue, Graf de Germiny, geboren 1799, gestorben 1871, war für seine üppigen Empfänge, seine Kennerschaft guten Essens und seine Köche bekannt.
Nachdem er nacheinander Leiter der Petitionsabteilung beim Staatsrat (maître des requêtes au Conseil d'Etat), Kabinettschef des Finanzministers, Schatzmeister, Präfekt des Departements Seine-et-Marne, Oberster Rat beim Rechnungshof, Leiter der Bank von Frankreich, Gouverneur der Bodenkreditbank, Gouverneur der Bank von Frankreich und Senator gewesen war, legte Graf de Germiny nach dem Sturz des Kaiserreichs alle seine Ämter nieder und widmete sich dem Vergnügen, seine Freunde bei Tische zu traktieren.
(Das folgende Rezept hat gelegentlich eines Essens des Cercle des Gourmets Potagiers im Restaurant Lucas-Carton zur Zubereitung einer kalten Germiny gedient.)
2 kg Rinderhaxe, 1 kg Rindsknochen, 2 Karotten, 2 weiße Rüben, 3 Lauchstangen, 2 Stangensellerie, 1 mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 1 Eßlöffel grobes Salz, 5 l Wasser, 150 g feingeschnittenen Sauerampfer vorbereiten.
In einen Kochtopf das Wasser, Rinderhaxe und Knochen geben. 10 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Abschäumen und entfetten.

Gemüse und grobes Salz zugeben, 3½ Stunden langsam kochen lassen, dabei häufig entfetten und abschäumen, um eine sehr klare weiße Fleischbrühe zu erhalten.
Die Brühe durch ein Sieb in eine Kasserolle schütten, auf starke Flamme setzen, den Sauerampfer zugeben, 10 Minuten kochen lassen. Nachwürzen.
½ l Sahne, 6 Eigelb, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 Mühlendrehungen weißen Pfeffer bereitstellen. Das Ganze in einer großen Schale mischen.
Den weißen Fond unter ständigem Umrühren über die Mischung gießen. Auf der Ecke des Feuers stocken lassen, mit Hilfe eines Holzlöffels durcharbeiten, bis sich eine glatte cremige Masse bildet. Das ergibt eine zarte Cremesuppe ohne Aufkochen.
In einen kalten Behälter schütten. Unter zeitweiligem Umrühren abkühlen lassen.
In einen Eisschrank stellen. Geeist in Tassen auftragen.
(Keine Butter zugeben.)

Gerstensuppe mit Champignons
(Potage d'Orge aux champignons)

125 g Perlgraupen in 4 l kaltes Wasser einrühren. Je 500 g Karotten und weiße Rüben geputzt und unzerkleinert hinzufügen. Auf das Feuer setzen und 4 Stunden schwach kochen lassen. 30 g Gänseschmalz und 60 g getrocknete Champignons dazugeben. 1 Stunde kochen lassen. Die Karotten, die weißen Rüben und die Champignons herausnehmen. Die letzteren sehr fein hacken und in die Suppe zurückgeben. Entsprechend würzen und sehr heiß servieren.

Gerstengraupensuppe
(Potage à la crème d'orge perlé)

Gerstengraupen (Perlgraupen) mehrere Stunden lang einweichen.
In eine Kasserolle ein Stück Butter und 1 Löffel Mehl geben und mehrere Minuten stehen lassen, heißes Wasser oder Geflügelbrühe und danach die Gerstengraupen zufügen. Würzen und, sobald die Graupen gar sind, durch ein Sieb rühren. Wieder heiß stellen und erst zum

Anrichten die Suppe mit Eigelb, frischer Sahne und einem Stück Butter legieren.
(Man kann als Beilage zu dieser Suppe feine Erbsen, Spargelspitzen oder Geflügelklößchen geben.)

Gombossuppe
(Soupe de gombos)

Zu diesem brasilianischen Rezept kann man Gombos in Dosen verwenden (Gombo = ein tropisches Gemüse).
Die Gombos werden mit kaltem Wasser abgespült, damit der Saft abtropfen kann, und in runde Scheiben geschnitten. Eine Gemüsebrühe zubereiten, in die man pro Kopf 1 Eßlöffel Grieß oder vorher kalt aufgelösten Maniok gibt.
Unter ständigem Umrühren 15 Minuten kochen lassen und die Gombos fünf Minuten vor Ende der Kochzeit in die Suppe geben.

Großherzog-Suppe
(Potage grand-duc.)

Ganz behutsam einige Löffel Sago in warme Geflügelbrühe einlaufen lassen. 20 Minuten zugedeckt kochen lassen, in eine angewärmte Suppenschüssel über feines Gemüse mit hellem Geflügelfleisch, gepökelter Zunge und Trüffeln gießen.

Grüne flandrische Suppe
(Potage vert de Flandre)

Etwa 10 Kartoffeln in viel Wasser legen, salzen und kochen lassen. 1 Handvoll Sauerampfer und 1 Handvoll Kerbel, beides gehackt, zurichten; das Ganze zu den Kartoffeln geben und 1/4 Stunde kochen; durch ein Sieb treiben. Die Masse wieder in die Kasserolle zurückfüllen, ein gutes Stück Butter hinzufügen. Erhitzen und über kleine Brotschnitten in die Suppenschüssel gießen.

Grüne-Wiesen-Suppe
(Potage vert-pré)

Junge Erbsen, Spargelspitzen und grüne Bohnen, die in Streifen geschnitten wurden, in kochendes Wasser schütten. Würzen, 15 Minuten kochen und mit Sago binden. Über ein walnußgroßes Stück Butter in eine Suppenschüssel gießen und mit gehacktem Kerbel bestreuen.

Gruyèrekäsesuppe
(Potage au Gruyère)

Mehl und geriebenen Gruyèrekäse zu gleichen Teilen nehmen, mit 1 ganzen Ei pro Kopf mischen, das Ganze mit einer ausreichenden Menge Kalbsbrühe verdünnen. Salzen, pfeffern. Auf kleinem Feuer, unter ständigem Umrühren mit einem Holzlöffel, heiß werden lassen und beim ersten Aufkochen in eine Suppenschüssel gießen.

Gurkensuppe
(Potage
aux concombres)

2 oder 3 vorher geschälte und entkernte Gurken in dünne Scheiben schneiden. In einer Kasserolle mit Butter, Zwiebel, Kerbel und etwas grob gehacktem Sauerampfer 10 Minuten lang kochen lassen. Heißes Wasser oder heiße Fleischbrühe dazugeben. Salzen, pfeffern.
15 Minuten lang sprudelnd kochen lassen, dann in eine Suppenschüssel gießen und mit 2 Eigelb binden.

Kalte Gurkensuppe
(Potage
froid aux concombres)

1500 g Gurken putzen und evtl. mit einer Küchenmaschine, die zur Herstellung von Kartoffelnüßchen dient, 20 kleine Kugeln daraus schneiden.
Diese Kugeln in kochendem Salzwasser 10 Minuten lang garen, dann gut abtropfen lassen. Den Rest der Gurken gleichfalls 10 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Durch ein Sieb rühren damit eine sämige Brühe entsteht. Gehackten Estragon, Salz und Pfeffer zugeben. Ein Glas frischer Sahne untermischen und kalt stellen.
Zum Auftragen jeden Teller mit 5 kleinen Gurkenkugeln anrichten und mit etwas Paprika bestreuen.

Gurkensuppe auf jüdische Art
(Potage aux concombres à la juive)

2 Liter Rindfleischbrühe und 4 auf russische Art eingelegte Salzgurken (wie man sie häufig in Delikatessengeschäften fertig angemacht findet) nehmen.
Die Gurken putzen, in grobe Stücke schneiden und 1 gute Stunde lang auf kleinem Feuer in der Rindfleischbrühe kochen. Diese Suppe durch ein Sieb geben, durch das die Gurken sich durchdrücken lassen, in dem die Kerne aber zurückbleiben.
Mit Eigelb so binden, wie bei der Rote-Rüben-Suppe angegeben.
Wenn die Suppe nicht sauer genug ist, etwas von der Gurkeneinlegebrühe dazugeben.

Gurken-Sauerampfer-Suppe
(Potage oseille-concombre)

1 geschälte und entkernte Gurke, die in feine Scheiben geschnitten wurde, 1 kleingehackte Zwiebel, feingeschnittenen Sauerampfer und Kerbelsträußchen in Butter dämpfen. Mit Wasser oder kalter Bouillon übergießen. Würzen, 1/4 Stunde kochen lassen. In einer Suppenschüssel mit Butter und Eigelb vermischen.

Vor einigen Jahrhunderten versicherte man, daß mit Wein vermischte Tausendfüßlerbrühe von Gelbsucht und Harnverhaltung heilen würde; Ameisenbrühe von Gicht, Paralyse und Kachexie heilen würde; durch Brühe aus pulverisierten Raupen Nasenbluten aufhören würde.

. . . laßt uns durch Burgund fahren . . . Von einem Ende des Landes zum andern herrscht das saftige Fischragout, das einmal Meurette und ein andermal Pochouse genannt wird. Lassen wir sie als Zwillingsschwestern gelten, denn sie haben ja einige Varianten . . .

Ed. Richardin
»L'Art de Bien-manger«

Haifischflossensuppe
(Potage aux ailerons de requin)

Diese sino-vietnamesische Suppe trägt den Namen »Chan vai tsa«. Man weicht ein ungefähr 100 g schweres Stück Haifischflosse in warmem Wasser ein, läßt es nach 1 Stunde abtropfen und entfernt die Fleischstücke, die noch an den Flossen hängen. Die Flossen werden in 1 l Hühnerbrühe getan und 1 Stunde lang gekocht, gegebenenfalls muß noch etwas Brühe nachgefüllt werden. Man salzt und pfeffert und gibt Glutamat (eine Art »zweites Salz«, das aus Pflanzen gewonnen wird und die Eigenschaft hat, den spezifischen Geschmack der Nahrungsmittel zu bewahren), etwas Schalotte, feingewiegten Estragon und pulverisierten Ingwer hinzu. Das Ganze läßt man nochmals 10 Minuten kochen.
(Man kann dieser Suppe auch durch einige Tropfen Essig mehr Würze geben).

Haifischmagensuppe
(canh-bong-ca)
(Soupe à l'estomac de requin)

Eine sino-vietnamesische Suppe, die aus 100 g Haifischmagen hergestellt wird. (In der Sonne getrockneter Haifischmagen ist in allen Geschäften, die exotische Erzeugnisse führen, erhältlich). Den Magen 1 Stunde lang in heißem Wasser einweichen, abtropfen und in heißem Öl garen lassen. Sobald er aufgeht, weich und krustig wird, herausnehmen und in kleine viereckige Stücke schneiden, die in Hühnerbrühe oder magere Schweinebouillon geworfen werden. 25 g aromatische Pilze und 25 g getrocknete Blüten der chinesischen Lilie, »hoa-hien« oder »kim-cham« genannt, die man vorher eingeweicht hat, dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Ingwer und Glutamat würzen. Zugedeckt 30 Minuten kochen lassen. Beim Anrichten 2 schaumig aufgeschlagene Eiweiß dazugeben und mit gehacktem Kerbel, Schnittlauch und Estragon bestreuen.

Harira

Mit dieser marokkanischen Suppe wird am Abend das Ramadan-Fasten unterbrochen. In manchen Gegenden wird sie aber auch im Winter zum Frühstück gegessen. Die Zubereitungsarten für Harira sind unendlich mannigfaltig. Hier ist eine der besten wiedergegeben.

In 1 1/2 l Wasser das Hühnerklein (Hälse, Magen, Leber, Flügel) von 2 Hühnern oder 125 g in Würfel geschnittenes Hammel- oder Ochsenfleisch, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Handvoll am Vorabend eingeweichte Kichererbsen, feingeschnittene Petersilie, 1 Handvoll zerstampften Ingwer, 1 Prise mit Salz und Pfeffer gestoßene Safranblüte 2 Stunden lang kochen lassen, wobei man nach dem ersten Aufkochen ein reichlich nußgroßes Stück Butter zugibt.

1 Stunde vor Beendigung des Kochvorgangs 1 1/4 l Wasser mit etwas Butter und Pfeffer für sich zum Kochen bringen und, wenn es siedet, 50 g gut gewaschenen Reis zugeben.

40 g in 1/2 l Wasser aufgelöste Hefe mit 1 Sträußchen entstieltem und zerstoßenem Koriander, dem Fruchtfleisch von 4 Tomaten und einer Prise Salz mischen. Mit dem Wasser einer Fischbrühe auffüllen, umrühren, den Reis zugeben, wieder auf starkes Feuer setzen und 10 Minuten lang kochen lassen. Das Hühnerklein oder das Fleisch und ihre Soße zugeben und kochendheiß in Schalen auftragen.

(Man kann die Kichererbsen auch durch getrocknete Bohnen oder Linsen oder durch frische Bohnen, denen man einige Kohlblätter beigibt, ersetzen. Ebenso kann man anstelle von Reis dicken Kuskus, »mhamsa«, oder selbstgemachte Fadennudeln, »chariya« verwenden. Desgleichen kann man dem Gericht auch Petersilie und feingehackten Portulak-Koriander zusetzen).

Harira bel mkhinza *Bei dieser Harira, die man im Sommer am Aid el Kebir-Morgen ißt, ersetzt man den Koriander durch eine Abart der Ambrosia, der man gegebenenfalls Wiesenkümmel oder Pfefferminze zusetzt.*

Hasenblutsuppe (Potage de lièvre au sang) Einen Hasen abhäuten und ausnehmen, das Blut aufbewahren. 1 Löffel Mehl mit einem reichlich nußgroßen Stück Butter verrühren, den in kleine Stücke geschnittenen Hasen darin schmoren. Mit 1 Glas Portwein und einer ausreichenden Menge Fleischbrühe begießen. Salzen, pfeffern, feingeschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Stangensellerie, (nach Möglichkeit) Zitronenkraut, Basilikum und Majoran zugeben. Nach gut 1 Stunde Kochzeit die Hasenfleischstücke herausnehmen und in einer Suppenschüssel warm stellen. Die Brühe durchseihen, einige Löffel davon abnehmen und sorgfältig mit dem Blut mischen, die Mischung hernach unter gelegentlichem Umrühren langsam der Brühe zugeben. In die Suppenschüssel gießen. Die Suppe, die einen feinen Wohlgeschmack haben muß, wird mit Cayennepfeffer gewürzt.

Hasenpüree mit Madeira (Puré de lièvre au madère) Hasenpfeffer in Madeira kochen, das Fleisch zerdrücken und durch ein Tuch drücken. Der Sauce des Hasenpfeffers Kraftbrühe zugeben, entfetten, mit dem Hasenpüree mischen, würzen, wieder heiß werden lassen, Butter darunterziehen. Mit gerösteten Brotstückchen anrichten.

Englische Hasensuppe (Haresoup) Eine englische Suppe, die aus einem Mirepoix (Gemüse-Grundsoße) mit Schinken und in Stücke geschnittenem Hasenfleisch zubereitet wird. Man überstäubt die Zutaten mit Arrowroot und füllt mit gewöhnlicher Kraftbrühe auf.

Hechtkopfsuppe
(Potage à la tête de brochet)

Wenn man Hechtstücke brät, wird der Hechtkopf nicht genutzt. Statt ihn wegzuwerfen, bereiten jüdische Köche eine hervorragende Suppe daraus zu, vor allem, wenn es sich um einen großen Hecht handelt.
Man lege den Hechtkopf, 4 große, in kleine Stücke geschnittene Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1/2 Lorbeerblatt, etwa 10 Kartoffeln, Karotten und weiße Rüben, zu Julienne geschnitten, und einen Stangensellerie in eine Kasserolle. Salzen, reichlich Paprika darüberstreuen und die Zutaten mit kaltem Wasser bedecken. Dann den Topf aufs Feuer stellen und 1 1/2 Stunden kochen lassen. Wenn das Gericht halb fertiggekocht ist, den Hechtkopf mit Hilfe zweier Gabeln zerteilen. Das Ganze mit einem Holzpilz durch einen Durchschlag treiben. Das Durchgetriebene kann alles verwendet werden. Diese Masse wird nun vorsichtig nach und nach in die Bouillon zurückgegeben. Zuerst abschmecken und, wenn nötig, nachwürzen und mit 2 Eiern binden.

Hechtsuppe
(Soupe au brochet)

Hechtfiletstücke werden im Backofen mit Butter und Weißwein gegart. Aus Wasser, Sellerie, Zwiebeln, dem Weißen vom Lauch, Weißwein, dem Kopf und den Gräten des Hechtes, Salz und Pfeffer wird eine Bouillon gekocht und durchpassiert. Die Hechtfiletstücke werden mit Semmelbröseln verknetet und in der Bouillon aufgelöst, etwas in Butter geschmelzten Sauerampfer dazugeben und alles erhitzen. Wenn es zu kochen beginnt, vom Feuer nehmen, würzen, mit Eigelb binden. Mit fritierten Brotbröckchen anrichten.

Hechtsuppe auf jüdische Art
(Potage de brochet à la juive)

Man bereitet eine Gemüsesuppe, indem man Karotten, weiße Rüben, Lauch und etwas Kohl mundgerecht zerteilt. Alles zusammen 1 1/2 Stunden lang in Salzwasser kochen lassen. Danach 1 kg in Stücke geschnittenen Hecht dazugeben, ohne Kopf und Schwanz abzutrennen. Mit Paprika würzen und eine 3/4 Stunde

lang kochen lassen. Kopf und Schwanz herausnehmen. Die Suppe, die Gemüse und 1 Stück Fisch pro Kopf in Tellern anrichten.

Hergma

Eine tunesische Suppe, deren Hauptbestandteil Kalbshaxen sind. Man kocht sie in einer gesalzenen und gepfefferten Fischbrühe, die mit Sellerie, Knoblauch und Essig abgeschmeckt ist. Nach dem Kochen gießt man die Brühe über ein Sieb ab, löst das Fleisch von den Kalbshaxen, gibt es in die Brühe zurück, schüttet das Ganze in eine Suppenschüssel auf in Butter goldbraun gebackene Brotscheiben und setzt noch etwas Zitronensaft zu.

Hirnsuppe
(Soupe à la cervelle)

Ein in Salzwasser gekochtes und gut abgetropftes Kalbshirn mit mehreren Eigelb und in Butter gedämpften Zwiebeln mischen und gut zerstampfen. Mit Geflügelbrühe auffüllen. Würzen und durch ein Sieb rühren. Mit in Butter goldbraun gerösteten Brotkrüstchen oder Geflügelklößchen servieren.

Hopfensuppe
(Potage au houblon)

Etwa 100 Hopfentriebe sorgfältig putzen, waschen und in einer Fleischtopf-Bouillon abkochen. Einige Minuten vor dem Auftragen 60 entsteinte Sauerkirschen (oder wilde Kirschen) zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und mit feingehacktem Kerbel bestreut anrichten.

Hühnersuppe mit Mandeln
(Potage de poulet aux amandes)

Man lasse in einer Kasserolle ein wenig Gänsefett zergehen und schmore darin kleingeschnittene Karotten, weiße Rüben und Lauch. Wenn sie Farbe anzunehmen beginnen, 2 Eßlöffel Mehl hinzufügen. Leicht anbräunen. Mit lauwarmem Wasser bedecken. Schwach salzen. Etwa 20 gehackte Mandeln daruntermischen. Bei schwacher Flamme 1/2 Stunde kochen. Während dieser Zeit schneide man 1 schönes koscheres Huhn (vgl. das Rezept Fleischtopf auf jüdische Art) in 8 Stücke, nachdem man es 1/2 Stunde mit Salz bedeckt hat ruhen lassen und das Salz nachher mit viel Wasser abgespült

hat. Die Hühnerteile legt man in die Kasserolle, Wasser dazugießen, damit das Ganze reichlich Flüssigkeit hat. Mit Paprika würzen. In geschlossenem Kochtopf bei ganz kleiner Flamme 6 bis 8 Stunden ziehen lassen. Die Hühnerknochen herausnehmen, während das Fleisch in der Suppe bleibt. Durch ein Sieb treiben. Das Püree in die Flüssigkeit zurückfüllen und abschmecken.

Huhn im Topf
(Poule au Pot)

Das Huhn im Topf nimmt so viele Rezepte für sich in Anspruch, wie es kulinarische Kunstgriffe gibt; manche sind einfach, manche sehr kompliziert.

Je nach Anzahl der Gäste gieße man 1/2 l Wasser pro Person in den Topf, denn die Flüssigkeit wird durch das Kochen verringert; nicht gleich salzen; erst dann Salz zugeben, wenn das in den Topf eingelegte Stück Fleisch Schaum entwickelt hat; das Salz hat dann den Vorzug, daß es – etwas später zugegeben – den ganzen Schaum abgehen läßt. Wenn man der Bouillon einen milden Geschmack zu geben wünscht, kann man an Stelle des Ochsenfleisches mürbes Kalbfleisch, vorzugsweise Kalbshaxe, verwenden; man braucht 1 kg Haxe für 4 l Wasser. Langsam zum Kochen bringen und darüber wachen, daß das Wasser nicht zu stark und beständig kocht, da das Fleisch auf diese Weise am besten seinen Schaum entwickelt. Immer wieder abschäumen, wenn sich kein Schaum mehr bildet, die Bouillon salzen; wenn nur noch ganz wenig Schaum entsteht, ist der Augenblick gekommen, um die Gemüse zuzusetzen: Karotten, Lauch, 1 weiße Rübe, 1 schöne, mit 5 oder 7 Gewürznelken gespickte Zwiebel, dazu ein Stückchen Zimt und 1 Sträußchen Kräuter.

Inzwischen nehme man ein schönes ausgenommenes Huhn und fülle es mit folgenden Zutaten: in Milch eingebrocktes Brot, etwa eine Scheibe pro Kopf, ein oder zwei Knoblauchzehen, die Leber, fetten und mageren Schin-

ken, an Stelle von Schinken kann man auch Wurstfülle nehmen. Das Ganze kleinhacken und mit zwei ganzen Eiern leicht durchkneten, das Geflügel füllen, zunähen und in den Topf legen; aufpassen, daß es immer schwach kocht; wenn das Huhn gar ist, (man vergewissert sich, indem man mit einer Gabel oder einer Messerspitze unter die Flügel sticht), ist die Bouillon fertig und kann angerichtet werden. Je nach Belieben geben manche Fadennudeln, andere Teigwaren oder Brot dazu.
(Es versteht sich von selbst, daß man die Hühnerbrühe auch ohne pikante Würze zubereiten kann. Überdies ist diese Methode erst jüngeren Datums. Einst wurde die Rinder- oder Kalbshaxe durch eine Schinkenkeule ersetzt, und so wird es vielerorts noch immer gehalten.)

Huhn im Topf à la Ujhazi
(Poule au pot à la ujhazi)

Ein etwa 2 kg schweres Huhn wird gesäubert, gut gewaschen und in einzelne Stücke zerlegt. Die Stücke blanchieren, indem man sie in kaltes Wasser legt, das man dann zum Kochen bringt; dieses Wasser wird fortgeschüttet und die Stücke mit frischem Wasser überspült. Dann legt man sie in einen Topf, fügt 1½ l frisches Wasser hinzu, läßt sie kochen, schäumt ab und läßt dann langsam kochen. Inzwischen schält man 2 Sellerieknollen und 1 Karotte, reinigt 100 g Champignons und schneidet sie zu Julienne. Wenn das Huhn halb gar ist, Gemüse und Champignons zufügen. Salzen. 1 Sträußchen Petersilie, einige Pfefferkörner und Ingwer in ein Stück sauberes Seihtuch einbinden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze langsam kochen, bis das Hühnerfleisch ganz zart ist. Fadennudeln nehmen, in Salzwasser kochen und in die Suppe hineingeben, wenn das Fleisch gar ist. Alles in einer Suppenschüssel anrichten, nachdem man die eingebundenen Gewürze herausgenommen hat.

Hummersuppe
(Bisque de homard)

1 Mirepoix (1 Zwiebel, 1 Karotte, 2 Knoblauchzehen, 1 Sträußchen Kräuter) in Butter anschmoren und mit Fischbrühe auffüllen. 200 g Reis und einen lebenden, etwa 400 g schweren Hummer hineingeben. 20 Minuten kochen lassen. Danach den Hummer herausnehmen, das Schwanzfleisch beiseitetun, Schale und Füße zerstampfen, bis sie ganz aufgelöst sind. Durchseihen und diese Seihbrühe nebst 2 Eßlöffeln Tomatenmark der Kochbrühe hinzufügen und abermals 20 Minuten kochen lassen, dann das Ganze durch ein feines Sieb geben.
Ungefähr 5 Minuten wieder aufkochen lassen und 2 dl frische Sahne zugeben. Nochmals durch ein ganz feines Haarsieb passieren. Nach Geschmack würzen. Zum Schluß ein walnußgroßes Stück Butter und Cognac untermischen und den in Würfel geschnittenen Hummerschwanz hineingeben. (Diese Suppe wurde anläßlich des Diners des Cercle des Gourmets Potagiers vom Restaurant Prunier gereicht).

Die Marschallin von Luxemburg war eine ausgemachte Kochkünstlerin. Zur Zeit, als sie noch Herzogin von Villeroy war, erfand sie ihre berühmten Hühnchen und die Creme nach Art der Marschallin. Ihr ausschweifender Lebenswandel war ebenfalls weit und breit bekannt. Ihre Rivalin in der feinen Küche war die Marschallin von Mirepoix, deren Suppen und Quarkspeisen ganz Paris auf die Beine brachten. Sie hatte einen ebenso großen, aber weniger zweideutigen Ruf. Man sagte von ihr, daß sie fast die zweite Ausgabe der Marschallin von Luxemburg darstellte, aber nur in bezug auf die Feinschmeckerei.

Charles de l'Orme verordnete seinen Kranken, die sich den Magen überladen hatten, eine Brühe, in der ein altes, lebend hineingestecktes und ungerupftes Huhn abgekocht worden war.

Irische Suppe
(Potage irlandais)

Geflügelklein (Fleischmagen, Hals und Füße) zurichten. Die Leber zurückbehalten und in Bouillon kochen. Das Geflügelklein mit Zwiebeln, die mit Mehl bestäubt wurden, schmoren, anbraten lassen, mit Bouillon übergießen. Nach dem Kochen durch ein Sieb schütten, abschmecken. Das Geflügelklein in eine Suppenschüssel füllen, und die mit Eigelb eingedickte Suppe, der man nun 1 Handvoll in Salzwasser weichgekochten Reis und die in feine Schnitzel geschnittene Leber beigegeben hat, darüber gießen.

Jägersuppe
(Soupe chasseur)

Trockene Champignons, die vorher eingeweicht wurden, hacken. Gehackte Zwiebel mit Butter schmoren; gehacktes Kalbfleisch hinzufügen, und dann, nachdem es bei mittlerer Hitze gekocht hat, Rinderbrühe, Pfeffer und die Champignons dazugeben. Auf kleiner Flamme 1½ Stunden kochen lassen; die Suppe durch ein Sieb treiben. Aufwallen lassen, mit Eigelb, die mit Sahne aufgeschlagen wurden, binden und mit gerösteten Brotscheiben servieren.

Japanische Suppen
(Potages Japonais)

Die »shirumono« (Suppe) gehört untrennbar zur japanischen Küche. Man ißt sie zu den Familienmahlzeiten ebenso wie auf Empfängen. Wie vollendet eine »shirumono« schließlich schmeckt, hängt von der Kunst ab, mit der die als Grundlage dienende Fleischbrühe zubereitet wurde. Ihre beiden geläufigsten Arten sind »sumashi-jiru« (eine »suimono« genannte klare Fleischbrühe, die der westlichen Kraftbrühe entspricht) und »nigorijiru« (eine dickere Suppe, die Miso-Teig enthält)

Man braucht für die Zubereitung der »suma-

shi-jiru«-Brühe gewöhnlich »katsuobushi« (getrocknete, in feine Scheiben geschnittene Bonite), »kombu« (Algen, deren Qualität und Geschmack von ihrem Herkunftsgebiet abhängen) und »niboshi« (in der Sonne getrocknete Sardinen, die vor allem bei der Zubereitung der gewöhnlichen »shirumono« verwandt werden). »Katsuobushi« und »kombu« dienen nur zum Würzen der Flüssigkeit, man kann sie mehrfach verwenden (etwa bei der Zubereitung einer »miso-shiru«, der Brühe, mit der Miso-Teig gemacht wird).

Ob man »sumashi-jiru« oder »nigori-jiru« nimmt, hängt von der Jahreszeit und von der Tageszeit ab, zu der man sie ißt (Mittag- oder Abendessen) und auch davon, wie sie zu den übrigen Gerichten passen.

Die »sumashi-jiru« bereitet man aus Wasser, »kombu« (mit Hilfe eines feuchten Lappens vorher gut abtrocknen und in Stücke schneiden) und »katsuobushi« (in feine Scheiben geschnitten). Der »kombu« wird im Augenblick, wo die Suppe zu kochen beginnt, herausgenommen und in der Flüssigkeit durch »katsuobushi« ersetzt, der bei schwachem Feuer gar werden muß. Beim zweiten Aufkochen zieht man den Topf von der Flamme und wartet, bis der »katsuobushi« auf den Boden des Kochtopfs sinkt. Dann passiert man die Brühe durch ein Tuch.

Kakitama-jiru

Die gewählte Brühe mit Salz, Sojasoße und Glutamat würzen. Grobgehackte »mitsuba« (Wasserkresse), vorher aufgelöstes Getreidestärkemehl, dann steif geschlagene Eier (1 Ei pro Person) darunterziehen. Wenn die Eier an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen, die Flamme löschen und noch einen Augenblick ziehen lassen.

Krabbensuppe mit Nudeln (Potage aux crevettes-bouquets et au vermicelle)

Die gewählte Brühe mit Glutamat würzen. In Suppentassen die Krabben (die man zuvor, auf Bambusstäben aufgespießt, in Salzwasser abgekocht, aus den Schalen gelöst und der Länge nach durchgeschnitten hat) und den »somen« (feine Fadennudeln, die man wäscht, in kochendem Wasser garziehen und abtropfen läßt und in Stücke schneidet) legen. Mit Brühe übergießen und mit großgehackten »mitsuba« (Wasserkresse) bestreuen.

Miso-Suppe (Potage au miso)

Die sehr nahrhafte Miso-Suppe läßt sich leicht herstellen. Der Miso ist eine typisch japanische Zubereitung. Es ist ein ziemlich dicker Teig aus gegorenen Sojabohnen und Reismalz. Er gehört zu den Zutaten der Grundbouillon »miso-shiru«. –»Aka-miso« wird eine Zubereitung genannt, die wenig Reismehl enthält, etwas mehr Reis gibt man in ein »shiro-miso« genanntes Gericht, das etwas heller aussieht. Es gibt zahlreiche Arten von Miso. Sie unterscheiden sich jeweils nach ihrem Herkunftsgebiet.

Die Bouillon »sumashi-jiru« paßt zur Zubereitung einer Miso-Suppe am besten. Die »niboshi« und »miso-shiru« genannten Bouillons sind eher dem Familientisch vorbehalten.

Die Grundzutaten der Miso-Suppe reichen vom Fisch mit Gemüsen bis zu gesäuerten Sojabohnen, die schon in einer Bouillon gar gekocht sind.

Auch braucht man »wakame« (eine mit dem kombu verwandte Algenart), Auberginen, vorher gekochte »irische« Kartoffeln, chinesischen Rettich, Kürbis, grüne Gemüse (Spinat usw.), grüne Zwiebeln (als Beilage), getrocknete Pilze, Sojabohnenschößlinge (in Öl geschmort erhöhen sie die Güte der Suppe), »fu« (lockere fladenartige Weizenkuchen), Eier, Fisch, gepfefferte Karpfen, Muscheltiere (»asari« – verschiedene eßbare Muscheln – oder »shijimi«), Teigwaren: »somen« (feine Fadennudel) oder »udon« (Nudeln) mit Pfeffer, Meerrettich oder Zitronensaft.

In die gewählte Bouillon »shiro-miso« geben, die festen Zutaten (man hat sie zuvor, je nach der Beschaffenheit, abgekocht oder garziehen lassen). »Wakame«, grüne Zwiebeln und gesäuerte Sojabohnen (alles gleichmäßig mit »shiro-miso« angereichert) zufügen. Fisch und Geflügel müssen in kochende Brühe gegeben werden. Zum Kochen der Muscheln darf die Brühe nicht verwendet werden, sie werden vielmehr, gewaschen und gekocht, schon ohne Schale beigegeben. Vorsichtig umrühren, um den Miso gut aufzulösen. Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen. Mit Salz oder Sojasoße erst würzen, wenn der Miso völlig aufgelöst ist. Desgleichen, ehe man sehr heiß aufträgt, mit Glutamat würzen.

Miso-Suppe mit gesäuerten Sojabohnen (Potage de miso au caillé de haricots de soja)

Misopaste in der gewählten Bouillon auflösen. (Mit Butter angereichert ist diese Paste noch wohlschmeckender). Einen in gleichmäßige Stücke geschnittenen Fladen aus gesäuerten Sojabohnen und feingehackte »mitsuba« (Wasserkresse) zugeben. Zum Kochen bringen, das Feuer abstellen und noch einen Augenblick ziehen lassen.

Muschelsuppe (Potage aux clams)

In die gewählte beliebige Grundbouillon pro Kopf 4 große Muscheln legen. Sobald die Schalen sich geöffnet haben, die Flüssigkeit mit Salz und Sojasoße würzen. Abgekochte und ausgepreßte Pilze sowie die von ihren Schalen befreiten Muscheln in Suppentassen legen und mit der Suppe übergießen.

Suimono (Bouillon dit suimono)

»Suimono« wird hauptsächlich aus »sumashijiru« bereitet. Aber seine festen Bestandteile (tane) können ebensowohl aus Pagel oder aus »Flachkopf« (verschiedene Fischsorten), aus Geflügel, Eiern, gesäuerten Sojabohnen usw. bestehen. Die Beilage können frische weiße oder grüne Gemüse wie »daikon« (Spinat) oder »mitsuba« (Wasserkresse), getrocknete Algen oder getrocknete Pilze darstellen,

deren Farben hübsch mit der Farbe der Suppe harmonieren. Als Würzstoffe werden vornehmlich Zitronenschale und Ingwersaft verwandt. »Sumashi-jiru«, dem man Salz und, wenn dies aufgelöst ist, Sojasoße zusetzt, läßt man aufkochen, dann bei kleinem Feuer weiterkochen. Man würzt nach und läßt schwach weiterkochen. Man legt die gewünschten Beigaben in Suppenschalen, übergießt sie mit der Bouillon und gibt die Würzstoffe dazu. (Zu heftiges Kochen zerstört den Geschmack des »katsuobushi« und der Sojasoße).

Wakatake-jiru

In die gewählte Bouillon zunächst in feine Scheiben geschnittene Bambusspitzen geben, dann, wenn es kocht, in Wasser gargezogenen und in Stücke geschnittenen »wakame« dazutun. Mit Salz und Sojasoße würzen.

Jerbilhoû

Diese Béarnaiser Suppe wird aus den gleichen Zutaten zubereitet wie die Cousinète*. Inzwischen röstet man in einem gußeisernen Topf Maismehl (1 Eßlöffel für 2 Personen). Wenn es gebräunt ist, gibt man es unter vorsichtigem Umrühren in die kochende Flüssigkeit. Man gießt es sofort in die Teller, damit es nicht zu dick wird.
(Sofern man Gerstenmehl verwendet, ist es nicht notwendig, es vorher zu rösten.)

Einfache Julienne

Welchem Julien verdankt diese Zubereitungsart von in feine Streifen geschnittenem Gemüse ihren Namen? Man weiß nichts Genaues darüber, und wenn man die Vaterschaft des Kaisers aus der Zeit des Niedergangs, Julian-Apostata, nicht anerkennen will, hält man sich für gewöhnlich an die eines inzwischen vergessenen Gastwirts vom Ende des 17. oder Anfang des 18. Jahrhunderts. Das Wort erscheint tatsächlich im 1722 erschienenen »Cuisinier royal« (Königlicher Koch).
Früher war die Julienne eine Fleischbrühe (aus Hammel-, Ochsen-, Kalbfleisch, Reb-

* vergleiche S. 152

hühnern oder Huhn), der man verschiedene Gemüse und Kräuter und ganz zum Schluß noch Sauerampfer, Spinat, Salat, Spargelspitzen und feine Erbsen zusetzte.
Karotten, Pastinake, Lauch, Kartoffeln, weiße Rüben, Stangensellerie, Salat, Sauerampfer, Zwiebel, Kerbel fein schneiden. (Wenn die Jahreszeit es zuläßt, auch Spargelspitzen, feine Erbsen, grüne Bohnen zugeben.) Das Ganze in Butter anschmoren, mit heißem Wasser oder heißer Fleischbrühe aufgießen. Bei kleinem Feuer etwa 1½ Stunden kochen lassen.

Man schreibt Regnard, dem Verfasser des »Légataire universel« und des »Joueur«, die Erfindung verschiedener Suppen, die noch heute gegessen werden, zu. Im XVII. Jahrhundert besuchte er Japan. Er berichtete von Rezepten, wie etwa dem der Suppe, die aus einer Mischung von »bestimmten kleinen Früchten von der Größe einer Johannisbeere, die im Wald wachsen, und die sie crober (Beere des Raben = corbeau) nennen, mit rohen Fischeiern« zubereitet wurde. Ebenso erzählt er von einem anderen Gericht, das Rentierblut enthält, das man sorgsam in der Blase des Tiers gesammelt, der Kälte ausgesetzt und, wenn es erst einmal gut kondensiert war, mit dem Fisch vermengt hat.« Die Japaner essen diese Suppe in ihren Mützen oder auf einem Zipfel ihrer Röcke«, fügt er hinzu . . .

». . . Ich kannte einen Feinschmecker, der indessen kein echter Feinschmecker war, sagte er doch: ›Suppe, das ist verlorene Zeit.‹ Gleichwohl ist die medizinische Fakultät der Meinung, daß dieses Eingangsgericht auf den Verdauungsapparat wie der Tagesbefehl wirkt, den man vor der Schlacht an die Truppen gibt: Sie werden dadurch auf das Schlimmste vorbereitet . . .«

James de Coquet

Bei der Verhandlung des Cicero gegen Verres, den ungerechten Richter, läßt sich der Satz »Negabant mirandum esse jus nequam esse Verrinam« (Es ist nicht weiter verwunderlich, daß die durch Verres vertretene Gerechtigkeit nichts taugt) ebenso folgendermaßen übersetzen: »Es ist kein Grund vorhanden, sich zu verwundern, wenn eine Eberbouillon (bouillon de verrat) keinen roten Heller wert ist . . .«

Kalbfleischsuppe
(Soupe de veau)

Eine holländische Spezialität: eine Kalbfleischbouillon, die mit heller zerlassener Butter abgeschmeckt, mit Kräutern (Estragon, Majoran, Pfefferkraut) gewürzt und mit gehackter Petersilie und gehacktem Kerbel bestreut, gereicht wird; als Beilage kann man Kalbsklößchen servieren.

Kalbsbouillon
(Bouillon de veau)

Ein Stück Kalbskeule zusammen mit 1 Kalbshaxe oder auch 1 Kalbshaxe allein in einen Kochtopf legen, Wasser hinzugeben, salzen und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 1½ Stunden kochen lassen, 1 Karotte, 1 weiße Rübe, 1 Zwiebel, 1 Salatherz und Sellerie dazugeben und 30 Minuten auf dem Feuer lassen. Das Fett abschöpfen und die Bouillon durchpassieren. Mit Kerbel bestreut servieren.

Kalbsklößchensuppe
(Soupe aux boulettes de veau)

Klößchen aus einer Mischung von gehacktem Kalbfleisch, geriebenem Käse und abgeriebener Brotrinde formen und in eine Geflügel- oder Rinderbrühe einlegen. Bei schwachem Feuer 20 Minuten kochen lassen und mit geriebenem Käse servieren.

Kalbsknorpelsuppe

Eine deutsche Suppe aus Kalbsknorpel, mit Kraut und grobgehacktem Gemüse, Salat und feinen Erbsen, die mit Eigelb legiert wird.

Kalbsmilchsuppe
(Velouté au ris de veau)

2 reichlich bemessene Eßlöffel Reis in siedende Kalbsbrühe werfen. Gesondert Mehl in Butter bräunen, mit 1 Schöpflöffel Bouillon übergießen und dann in die Suppe füllen. In die Suppenschüssel kleine Blumenkohlröschen oder der Jahreszeit entsprechend junge Erbsen legen, dazu in kochendem Wasser vorgekochte Kalbsmilch, die in Würfel geschnitten wurde, geben. Die Crémesuppe darüber gießen.

Kaldaunen-Suppe
(Soupe à la tripe)

Diese Suppe aus der Picardie wird aus den Innereien und Häuten vom Schwein zubereitet. Ursprünglich wurde dieses Gericht nur mit Kaldaunen und nicht mit Zwiebeln gekocht.

Kale brose

Eine schottische Spezialität, die aus in Würfel geschnittenem Ochsenmaul und in Streifen geschnittenen Kohlblättern zubereitet wird. Man bindet die Kale brose mit Hafermehl und reicht als Beilage Fleisch und Kraut.

Kameliensuppe
(Potage camélia)

Eine Suppe aus feinen Erbsen in Sago eindicken, abschmecken und etwas Butter hinzufügen. Über eine Julienne aus weißen Lauchstengeln, die separat gekocht wurde, und einem Stück weißem Geflügelfleisch, das im Wasserbad erwärmt wurde, gießen.

Kaninchensuppe
(Potage de Lapereau)

Einige Stücke Kaninchenfleisch zu Ragout kochen lassen, das Fleisch hacken und zerstoßen. Die Kochbrühe entfetten und mit Semmelmehl dicken. Zum Fleisch geben, mit etwas Kraftbrühe übergießen, durch ein Sieb rühren, im Wasserbad warm halten. Ganz zum Schluß kochende Kraftbrühe, in Butter gedämpfte, in feine Scheiben geschnittene Treibhaus-Champignons zugeben und würzen. Als Beilage in Butter goldgelb gebackene Brotbröckchen reichen.

Kapustniak

Eine Suppe, die die wilden Kosaken vergangener Jahrhunderte dem russischen Volk hinterließen. Der Kapustniak wird aus Schweinefleisch und Sauerkohl gemacht.
Der in Streifen geschnittene Kohl wird mit etwas Fleischbrühe, in der das Fleisch und verschiedenes Fett (Butter, Schweinefett, ausgelassener Speck usw.) gekocht haben, gedämpft. Während er zieht, schmort man Karotten, Petersilienwurzel, Pastinake, Sellerie und feingeschnittene Zwiebeln, dann hackt man etwas Speck, den man zum Schluß in einem Mörser mit rohen Zwiebeln, gehackter Peter-

silie und Gerste zerdrückt. Der durch ein Sieb gegossenen Brühe gibt man einige in Würfel geschnittene Kartoffeln und etwas später den Kohl und andere angeschmorte, aber nicht braungebratene Gemüse zu. Man nimmt die Suppe vom Feuer und füllt sie in Teller, in die man zuvor je 1 Stück Fleisch, etwas Sauerrahm und gehackte Petersilie gegeben hat.

Kardonensuppe
(Wilde Artischockensuppe)
(Soupe aux Cardons)

Die in feine Scheiben geschnittenen wilden Artischocken kochen. In eine tiefe, feuerfeste Schüssel legen, dabei geröstete Brotbrocken von 1 cm Dicke dazwischenschichten. Mit kochender Bouillon übergießen, würzen, reichlich gehacktes Rindermark, gemischt mit Paniermehl, darüber streuen. Für einige Minuten in den Ofen schieben.

Karottensuppe
(Soupe aux carottes)

Ganz zarte Karotten in runde Scheibchen schneiden und mit 1 feingeschnittenen Zwiebel, Knoblauch und einigen Speck- oder Schinkenwürfeln anschmoren. Mit Wasser oder Fleischbrühe auffüllen, kochen lassen, durch ein Sieb geben und mit geröstetem Brot, Suppennudeln oder Reis reichen.

Kartoffelsuppe
(Potage aux pommes de terre)

In Stücke geschnittene Kartoffeln kochen. Ein wenig Fett zergehen lassen und ein paar Speckscheiben schmoren. Die Kartoffeln, die man mit Mehl bestäubt hat, mit dem Fett mischen. Mit Wasser und Milch übergießen, zugedeckt kochen lassen. Durch ein Sieb treiben und würzen. Die Speckscheiben in die Suppe hineingeben.

Kerbelknollensuppe
(Crème de cerfeuil bulbeux)

Die Kerbelknollen in sehr heißem Wasser, das man einmal aufkochen läßt, ziehen lassen. Abtropfen lassen und durchs Sieb geben. Feine Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und unter die pürierten Kerbelknollen und die Kochbrühe des Kerbels rühren. Salzen, zuckern und pfeffern. Auf kleiner Flamme ganz wenig brodeln lassen. In eine Suppen-

schüssel über einige mit ein wenig Suppe angerührte Eigelb gießen und mit in Butter goldgelb gebräunten Brotbrocken anrichten.

Holländische Kerbelsuppe
(Soupe au cerfeuil à la hollandaise)

Schon im 16. Jahrhundert konnte man über den Kerbel lesen: »Der Kerbel wird von den Holländern bei einem »Warmus« genannten Fleischgericht verwendet«. Die Kerbelsuppe, die ebenfalls Jahrhunderte überstand, hat zweifellos ihr Rezept kaum verändert.
60 g Kerbelblätter in gleicher Menge Butter dünsten, dabei ständig umwenden, bis die Mischung beinahe kocht. Nun nach und nach ½ l Salzwasser darübergießen und unter weiterem Rühren das Ganze 10 Minuten schmoren lassen. Dann füge man etwa 3 Eßlöffel gehackten Kerbel hinzu und fülle das Gericht über 2 geschlagene Eier in eine Suppenschüssel.

Kichererbsenbrei mit Makkaroni
(Purée de pois chiches au macaroni)

Man weiche 1 kg Kichererbsen über Nacht ein, um sie verwenden zu können. Dann koche man sie mit Karotten, weißen Rüben, Sellerie, kleingehackten Zwiebeln, würze sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken. Mit dem Mörser zerstampfen. Die Kochbrühe und dicke Makkaroni, die 30 Minuten in Salzwasser gekocht wurden, hinzufügen. Abschmecken und mit Butter verfeinern.

Kichererbsensuppe
(Soupe de pois chiches)

Nachdem man Kichererbsen genau wie weiße getrocknete Bohnen (s. dort) etwa 2½ Stunden hat kochen lassen, nimmt man 1 Tasse voll davon heraus, verarbeitet sie zu Püree, und füllt sie wieder in die Suppe zurück. Man schmort in Öl geräucherten und in Würfel geschnittenen Speck, gehackte Zwiebeln und kleingeschnittene Champignons. 2 trockene, in feine Streifen geschnittene Würste läßt man zuerst bräunen, dann abtropfen; man gibt das Ganze in die Suppe, die man mit Salz, Pfeffer, Salbei und frischen geschälten Tomaten abschmeckt. ½ Stunde kochen und mit geriebenem Käse reichen.

Kirschsuppe
(Soupe aux cerises)

Die in den nordischen Ländern sehr beliebte Kirschsuppe enthielt früher zerquetschte Fruchtsteine und Gewürze und wurde kalt gegessen.
Kleine Weißbrotbröckchen in Butter wälzen, in eine Kasserolle geben und mit Mehl bestreuen. Wenn sie schön goldgelb sind, entkernte Kirschen dazugeben, Wasser daraufschütten und zum Kochen bringen. Würzen und sehr heiß servieren (Man kann dem Wasser noch Rotwein beigeben).

Kirschsuppe mit Eiern
(Soupe de cerises aux oeufs)

750 g schwarze Kirschen werden entkernt, in eine Kasserolle gelegt und mit 2 l kaltem Wasser bedeckt. Aufs Feuer stellen und 20 Minuten lang kochen lassen. Nach Geschmack zuckern. Leicht salzen. 3 ganze Eier in einer Suppenschüssel steif aufschlagen. Nun die heiße Suppe daraufgeben, wobei man die Masse kräftig mit einem Schneebesen umrührt. Erkalten lassen und die Schüssel in den Eisschrank oder in ein Gemisch aus Eis und Salz stellen.

Kleiesuppe auf jüdische Art
(Soupe au son à la juive)

Man nehme 500 g Getreidekleie. Man übergieße sie ganz mit kaltem Wasser und füge noch 2 l lauwarmes Wasser hinzu. In diese Brühe gebe man ein Stück trockenes Brot, Salz und 2 zerstampfte Knoblauchzehen. Das Ganze lasse man 8 Tage in einem mäßig warmen Zimmer gären. Das säuerlich gewordene Wasser vorsichtig abgießen. Es dient zur Zubereitung der Suppe. Man schütte dieses Wasser in eine Kasserolle und füge 1 Kalbsknochen und 60 g getrocknete Eßpilze hinzu. Drei Stunden in zugedecktem Topf kochen. Durchpassieren und mit ganzen Eiern anrichten.

Knoblauchwürstchensuppe
(Potage aux chipolatas)

Fein gehackte Zwiebeln in Butter schmoren, ohne sie braun werden zu lassen. Fleischbrühe dazugießen, feine Erbsen hinzufügen. Kochen lassen und würzen. Über Scheiben von grillierter und enthäuteter Knoblauchwurst gießen.

Suppe aus Knurrhahnfilet
(Soupe aux filets de rougets)

Diese Suppe wird genauso zubereitet wie die Suppe aus Seezungenfilet, doch gibt man in Salzwasser gekochte, sehr feine Erbschen als Beilage.

Königinsuppe
(Potage à la Reine)

Ein Hühnchen mit Reis und einem hellen Geflügelfond kochen; das Fleisch ablösen, im Mörser zerstampfen und durch ein gröberes, dann durch ein ganz feines Sieb treiben. Mit dem weißen Geflügelfond und Kraftbrühe übergießen und mit Butter und Eigelb binden. (Um die Suppe zu einer Geflügelcremesuppe à la Königin Margot abzuwandeln, füge man Mandelmilch und frische Sahne hinzu)

Königin-Hortense-Suppe
(Potage à la reine Hortense)

Mit Wacholderbeeren gewürzte Geflügelcremesuppe, zu der als Beilage Eierstichwürfel gereicht werden.
(Der Eierstich wird aus Eiern zubereitet, die mit Suppenbrühe übergossen in einer Muschelform gekocht und nach dem Erkalten in Würfel geschnitten werden.)

Kohlsuppe
(Potage au chou)

Die Blätter eines frischen Kohlkopfes in ganz feine Streifen schneiden und im zugedeckten Topf in Butter dämpfen. Nach 20 Minuten kochendes Salzwasser zugeben und nochmals 1 Stunde kochen lassen, dann die doppelte Menge heißer Milch zugießen. Heiß werden lassen, mit Eigelb binden und rasch auftragen.

Kohlsuppe auf Pariser Art
(Soupe aux choux à la parisienne)

Ein Stück Hammelfleisch (am besten ist ein Kotelettstück geeignet) in Wasser kochen lassen. Nach kurzer Zeit Kohlgemüse, Suppengemüse (Karotten, weiße Rübe, Lauch, Pastinake, Zwiebel, Salat, Schnittlauch), einige Kartoffeln, Sellerie, Petersilie und Thymian, dann ein schönes Stück geräucherten Schinken und 1 Wurst hinzugeben. Nachwürzen und, wenn möglich, etwas Saft von gebratenem Fleisch oder Geflügel zufügen. Ohne das Fleisch, das man anderweitig verwenden kann, servieren.

Krabbensuppe
(Soupe aux crabes)

In einer Kasserolle 2 bis 3 feingeschnittene Lauchstangen in 2 bis 3 Eßlöffeln Olivenöl schmoren. 2 gehackte Tomaten, 2 Knoblauchzehen und 2 Dutzend gut gewaschene Krabben dazugeben. Einige Male auf dem Feuer wenden und 2 l Wasser aufgießen. Mit 1 Zweig Fenchel, etwas Sellerie und 1 Lorbeerblatt aromatisieren, würzen und 20 Minuten kochen lassen.
Die Bouillon durch ein Sieb in eine andere Kasserolle umgießen und, sobald sie wieder zu kochen anfängt, 250 g dicke Fadennudeln und eine kräftige Prise Safran hineinwerfen. Die Krabbenschwänzchen entfernen, wieder in die Suppe legen und mit den Nudeln zusammen kochen lassen.

Indische Krabbensuppe
(Soupe de Crabe à l'indienne)

Eine Fischbrühe mit Wasser, 750 g reifen Tomaten, Sellerie, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie, Zwiebel, ganzen Nelken und zerquetschtem Knoblauch bereiten (1½ l Flüssigkeit auf 1 kg Krabben). Wenn es siedet, große lebende Krabben, die man in Viertel zerteilt, hineinwerfen. 20 Minuten kochen lassen. Das Fleisch herausschälen und hacken, die Schalen auspressen. Das gehackte Fleisch und den ausgepreßten Saft in die durchpassierte Bouillon gießen. Eine helle Mehlschwitze aus einem walnußgroßen Stück Butter, 1 Suppenlöffel Mehl und 1 Suppenlöffel Curry darunterrühren. Das Gericht wird durch einige Muscheln vervollständigt. Zum Schluß noch etwas frische Sahne darantun.

Feine Kräutersuppe
(Potage aux bonnes herbes)

Stark würzige Kräuter, wie Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch in Olivenöl oder in Butter dünsten.
Mit kochendem Wasser übergießen; würzen; Knoblauch und Lorbeerblatt hinzufügen; aufwallen lassen. In eine feuerfeste Suppenschüssel über geröstete Brotscheiben gießen. Auf dem Feuer verhalten kochen lassen. Wenn die

Flüssigkeit von dem Brot aufgesogen ist, schlage man Eier darüber; dann streue man gehackten Fenchel darauf und lasse das Ganze im Backofen fest werden.

Kräutersuppe mit Brotkrüstchen (Potage d'herbes aux croutons)

Gut 2 Handvoll Lattich, ebensoviel Spinat und Sauerampfer, dann 1 Handvoll Kerbel, Portulak und Kresse putzen und waschen. Diese Kräuter gehackt in eine Kasserolle geben, in der in 100 g Butter 2 feingewiegte Lauchstangen bereits gedämpft wurden. Das Ganze schmoren lassen, 2 l Wasser dazugießen. 500 g feingeschnittene Kartoffeln dazugeben. Würzen und zugedeckt gar werden lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb rühren, wieder aufs Feuer setzen und nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen, dann in eine mit kleinen, in Butter gebackenen goldgelben, knusprigen Brotbröckchen ausgelegte Suppenschüssel füllen.

Kalte Kräuterkraftbrühe (Consommé froid aux herbes)

Über eine reichliche Menge ganz frischer und feingehackter Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Fenchel, Basilikum, Minze, Sauerampfer usw.) 2 l gut entfetteter und durchpassierter Fleischbrühe gießen. Zugedeckt ziehen lassen. Auf Eis stellen und vor dem Auftragen nach Belieben noch einmal durch ein Sieb geben. Einige Tropfen feiner Weinbrand erhöhen den Wohlgeschmack.

Euphorische Kraftbrühe (Consommé euphorique)

1 Pfd. feingehacktes Rindfleisch in 2 l Fleischbrühe einrühren. 1 Stunde lang verhalten kochen lassen. 3 Löffel gut eingedicktes Tomatenmark und, 5 Minuten vor dem Abstellen, 2 Handvoll grobgehackten Stangensellerie zugeben. Passieren. Über bereits in kochendem Wasser gegarte Spargelspitzen gießen. Mit feingemahlenem Cayennepfeffer würzen. Sehr frisch auf den Tisch geben.

Geeiste rosa Kraftbrühe (Consommé froid rose)

Die Brühe eines Fleischtopfs passieren und entfetten. 1 kg mageres rohes Rindfleisch und ein im Backofen leicht angebräuntes Huhn zusammen fein hacken. Das Haschee in eine

verzinnte Kasserolle geben und sechs schön reife, gut zerdrückte Tomaten dazu legen. Mit 2 Eiweiß in 4 l ihrer Brühe abklären. Gemüse brauchen zum Klären nicht noch einmal beigegeben werden. Unter ständigem Durcharbeiten mit dem Holzlöffel kochen lassen. Das Gericht muß etwa 1½ Stunden auf kleinem Feuer kochen. Durch ein Musselintuch passieren, abkühlen lassen und auftragen.

Griechische Kraftbrühe
(Consommé grec)

Eine sehr pikante Fischbrühe mit Eigelb und frischer Sahne legieren. Mit in Salzwasser ganz weichgekochtem Reis andicken. Nachwürzen.

Indische Kraftbrühe
(Kraftbrühe auf indische Art)
(Consommé à l'indienne)

Eine gemischte Rinds- und Hühnerkraftbrühe, die mit Eigelb legiert und mit Curry abgeschmeckt wird. Man reicht als Beilage Fleischklößchen, die gleichfalls mit Curry gewürzt sind.

Kraftbrühe Jackson
(Consommé Jackson)

Ein im Ofen gebackenes Kartoffelpüree mit einer mit dem Inneren von Lauchstangen angereicherten Kraftbrühe verlängern. Mit frischer Sahne und Eigelb legieren. Mit einer Beilage von in Butter gebackenen Brotbröckchen und einer Julienne aus Trüffeln und dem Kern von Lauchstangen auf den Tisch bringen.

Kraftbrühe Karl X.
(Consommé Charles X)

Eine sehr feine Geflügelbrühe, die in kleine Tassen gegossen wurde, abwechselnd mit Scheibchen von Geflügelwurst und Scheibchen von Eierstich im gleichen Durchmesser garnieren.
(Für die Geflügelwürste: 2 schöne Filets von jungem Geflügel abnehmen und sie der Länge nach aufschneiden, ohne sie ganz durchzutrennen. Mit getrüffeltem, feingeschnittenem Geflügel garnieren, in Wurstform rollen, in ein Tuch legen, in weißer Bouillon ziehen lassen. Abkühlen lassen, ehe sie in feine Scheibchen geschnitten werden.)

Kraftbrühe mit Kirschen (Consommé aux cerises)

Dazu braucht man eine sehr konzentrierte Hühner- (oder Geflügelklein-)suppe. Sie kann nach Wunsch mit etwas Tapioka angedickt werden.
In jeden Teller werden etwa 10 bis 20 entkernte englische Kirschen gelegt. Die Kraftbrühe darübergießen.

Kraftbrühe Longchamp (Consommé Longchamp)

Diese Kraftbrühe mit Fadennudeln, der man in Butter gedämpften Sauerampfer zusetzt, und die man mit Eigelb legiert, trägt ihren Namen nach einer Abtei, die sich vor der Revolution im heutigen Bois de Boulogne erhob. Diese Zubereitungsart gelang dort aufs köstlichste.

Kraftbrühe Solferino (Consommé Solferino)

Kleine Zwiebeln, in Kugelform geschnittene Karotten, weiße Rüben und Kartoffeln in Salzwasser kochen. In eine Geflügelkraftbrühe, in die man Tomatenmark gerührt hat, einlegen. Heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Erst beim Anrichten Butter dazugeben.

Krammetsvogelpüree (Purée de grives)

Die Krammetsvögel schmoren, das Fleisch ablösen, im Mörser zerstoßen, mit Tomatenmark übergießen und durch ein Tuch drücken. Kraftbrühe mit dem Kochsaft der Krammetsvögel mischen, das Püree zugeben, durchpassieren und würzen. In eine Suppenschüssel auf in Fett gedünsteten Reis schütten.

Echte Krebssuppe (Bisque d'écrevisses)

Nach diesem Rezept (ausreichend für etwa 10 Personen) wurde die Krebssuppe zubereitet, die dem Cercle des Gourmets Potagiers von der Hotelfachschule in Straßburg zubereitet wurde.
In einer Kasserolle mit etwa 75 g Butter 50 g Lauch (nur das Weiße), 50 g Zwiebeln, 50 g Karotten und eine feingeschnittene Knoblauchzehe schmoren. Gewürze (Thymian, Lorbeerblatt, Petersilienstengel, ein Stück Stangensellerie, Fenchel) und 1 kg geputzte und gut ge-

waschene kleine Krebse dazugeben. Einen Augenblick auf großem Feuer braten lassen, gerade solange, bis die Schale sich rötet, mit reichlich 2 Glas Cognak und 2 dl Weißwein ablöschen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Messerspitze Cayenne-Pfeffer würzen, dann zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen.

In einer anderen Kasserolle in 75 g Butter 50 g Lauch (nur das Weiße), 50 g Zwiebeln, 50 g Karotten, 1 feingeschnittene Knoblauchzehe und 1½ kg in Stücke geschnittenen Fisch (Seeröte, Knurrhahn, Merlan, Saint Pierre und Seeaal) dämpfen. Die gleichen Gewürze und Kräuter dazugeben. Mit 3 l Wasser ablöschen und kochen lassen. 150 g Reisstärkemehl in etwas Wasser auflösen und unter den Fischfond rühren, wobei darauf zu achten ist, daß man solange rührt, bis das Ganze wieder kocht. Die Krebsschwänze ablösen und beiseite tun. Sie werden später als Beilage zur Suppe gereicht. Das restliche Krebsfleisch fein säuberlich abkratzen und zusammen mit der Krebsbrühe dem Fischfond zusetzen. 30 Minuten lang schwach kochen lassen.

Die Suppe durch ein Haarsieb geben und gut auspressen. Nochmals durch ein Tuch drücken. Ins Wasserbad stellen und, falls notwendig, nachwürzen und die Konsistenz nachprüfen. Mit 1 dl frischer Sahne und 100 g Butter binden. Ganz zum Schluß die in kleine Stücke geschnittenen Krebsschwänze und einen Schuß Cognac dazugeben.

(Statt des Stärkemehls kann man 150 g Reis nehmen, der in der Brühe für sich gekocht wurde.)

Mit Sahne-Fischfarce garniert können auch die Krebsschalen der Suppe beigegeben werden. Die Farce wird aus 250 g Fischfleisch bereitet, das man gewürzt durch ein feines Sieb gegeben und 1 Stunde auf Eisstücke gelegt hat. Man läßt die Masse weiter auf dem Eis liegen,

während man mit einem Holzlöffel nach und nach 2 Eigelb und 2 dl frische Sahne hineinverarbeitet.

Finnische Krebssuppe
(Potage finnois aux écrevisses)

20 Krebse in Fischbrühe kochen, auslösen und das Fleisch aus Schwänzen und Scheren aufbewahren. Den Rest der Krebse kleinstoßen, mit 50 g Butter durchkneten und mit wenig Wasser begießen, zum Kochen bringen. Nach dem ersten Aufkochen vom Feuer nehmen und durch ein Sieb passieren. Die rote Fettmasse die sich oben absetzt, abschöpfen, mit 3 Suppenlöffel Weizenmehl mischen und nach und nach die Krebsbrühe und 1½ l Fisch- oder Kalbsbrühe zugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Mit 2 Eigelb und 1 dl frischer Sahne legieren. Zum Anrichten das Schwanz- und Scherenfleisch in die Suppe geben.

Magere Krebssuppe
(Potage maigre aux écrevisses)

30 lebende Krebse in Wasser kochen und gut abtropfen lassen. Schwänze beiseite legen und Schalen zerstoßen. Die zerstoßenen Schalen in 75 g Butter schmoren. Mit ½ l Wein übergießen und kochen lassen. Das Ganze durch ein Sieb passieren, die Krebsschalen abermals zerstoßen und erneut in Butter schmoren. Nochmals mit ½ l Wasser kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Butter vom Wasser abschöpfen und mit den Krebsschwänzen aufbewahren. ½ l Milch zugeben, kochen lassen und nach Belieben mit Muskat abschmecken. Geröstetes Brot mit gekochter Milch beträufeln und mit ½ l frischer Sahne, den Krebsschwänzen und der Krebsbutter zugeben. Alles zusammen kochen lassen. Mit Eigelb binden.

Kressesuppe
(Potage au cresson)

2 Bündel Kresse (mit Blättern und Stielen) grob hacken und in Butter anschmoren. In Würfel geschnittene Kartoffeln dazugeben. Würzen. Mit heißem Wasser auffüllen. Nach dem Kochen passieren und Butter darantun.

Kressesuppe mit Linsen
(Potage de cresson aux lentilles)

In Butter gedämpfte und mit Linsenpüree vermengte Kresse mit 1½ l Flüssigkeit (halb Wasser, halb Milch) begießen. Sobald die Masse kocht, etwa 4 Eßlöffel gut gewaschenen Reis dazugeben. Würzen. Zum Schluß durch ein Sieb geben und über ein walnußgroßes Stück Butter in eine Suppenschüssel gießen.

Kressesuppe mit Krabben
(Soupe de cresson aux crevettes)

Diese sino-vietnamesische Suppe nennt sich »canh cai nâu tôm«. Man weiche 50 g getrocknete Krabben 15 Minuten ein; dann lasse man sie abtropfen und hebe das Wasser zum Kochen auf; 1 kleines Stück frischen oder getrockneten Ingwer und Zwiebeln mit den Krabben fein hacken und zerstampfen. Diesen Teig mit einem Stück in Würfel geschnittenem Schweinefleisch schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Glutamat würzen; mit 1 l Wasser übergießen und 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluß 1 halbes Büschel gut geputzte Kresse hinzufügen. Nach einer Kochzeit von 10 Minuten servieren.
(Man kann die Kresse durch in 3 cm lange Stücke geschnittene Broccoli ersetzen.)

Kümmelsuppe
(Potage au cumin)

In 2 l Salzwasser einige Rinderknochen, Karotten, eine Lauchstange und 10 g Kümmelkörner kochen lassen.
Nach 3 Stunden Kochzeit durchpassieren, nachwürzen und in der Brühe Klößchen ziehen lassen.

Kürbissuppe
(Soupe de citrouille)

Eine schöne Scheibe Kürbis nehmen, die Schale und die Kerne entfernen; in Würfel schneiden, eine Handvoll weiße Bohnen, Salz, Pfeffer, ein Büschel Gewürzkräuter dazu geben und mit Wasser in einem Kochtopf aufstellen. Diese Suppe entweder für sich oder mit altbackenem Brot, das man in die Suppenschüssel gelegt hat, servieren.

Kürbissuppe
(Soupe au potiron)

Die Schale und die Kerne von 500 g Kürbis entfernen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Für 15 bis 20 Minuten in kochendes

Salzwasser geben. Den Kürbis abtropfen lassen, durch ein Sieb treiben und dieses Püree auf kleinem Feuer in einer Kasserolle dämpfen. Mit 1 l kalter Milch verrühren, bis die Konsistenz der Suppe cremeartig wird. Salzen, pfeffern, ein wenig Puderzucker hinzufügen. Brotscheiben in eine Suppenschüssel legen, die Suppe darüber gießen und 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Kürbis-Cremesuppe
(Velouté
du Gourgillon)

Diese Kürbiscremesuppe, die anläßlich eines Diners des Cercle des Gourmets Potagiers in der Auberge du Pont de Collonges gereicht wurde, trägt den Namen eines Gäßchens in Lyon, dessen Gefälle durch das Regenwasser in eine Wasserrinne (im Französischen gourgillon genannt) verwandelt wurde. Hier lebte im 19. Jahrhundert ein Ringkämpfer, der auf den Jahrmärkten auftrat; er behauptete, er verdanke seine gewaltige Stärke der Kürbissuppe, die er täglich aß.
1 Kürbis von 3 bis 4 kg den Deckel abschneiden, so daß er einer Suppenschüssel gleicht. Die Kerne herausnehmen und ihn bis zu drei Viertel seiner Höhe mit einer Lage Brotkrusten und geriebenem Gruyèrekäse füllen. Salzen, pfeffern, flüssige Sahne hineingeben und den Kürbis in den Backofen schieben, nachdem man ihm seinen Deckel wieder aufgesetzt hat. 2 Stunden kochen lassen. Im Augenblick des Anrichtens gut umrühren, damit sich das Fleisch des Kürbisses löst. In dieser Form servieren.

Goldgelbe Kürbissuppe
(Potage
au potiron aurore)

500 g Kürbis in kleine Scheiben schneiden und 250 g ebenfalls in Scheiben geschnittene Tomaten dazugeben. Nachdem diese in Butter geschmort wurden, mit kochendem Wasser übergießen und würzen. Weitere 45 Minuten kochen lassen, nachdem man 250 g Kartoffeln hinzugefügt hat. Durchsieben, noch einmal erhitzen und, wenn die Masse stark kocht, ganz langsam 50 g Sago hineinlaufen lassen.

Noch einmal 10 Minuten kochen, in eine Suppenschüssel über ein mit frischer Sahne gebundenes Eigelb gießen.

Kürbissuppe von Orléans (Potage au potiron orléanais)

2 rundgeschnittene weiße Rüben in Butter schmoren, bis sie Farbe annehmen; 1 Scheibe Kürbis hinzufügen und mit Bouillon kochen. Den Brei durchpassieren, 1 Messerspitze Zucker, ein paar Eßlöffel Sahne, die man evtl. von der Milch oben abgeschöpft hat, und in Butter geröstete Brotscheiben hinzufügen.

Suppe mit kleinen Kürbissen (Soupe de courgettes)

Dieses Rezept, das sich in Rußland großer Beliebtheit erfreut, vereinigt kleine Kürbisse und Wiesen-Champignons, (die man auch durch Zucht-Champignons ersetzen kann).
Man bereitet sie folgendermaßen zu: Kartoffeln und kleine Kürbisse raspeln und in Butter dünsten; dann rohe Champignons in Streifen schneiden und mit rohen Tomaten, grüner Zwiebel und Petersilienwurzel in Butter schmoren.
Diese Suppe wird mit saurem Rahm und mit gehackter Petersilie gereicht.

Die Kartoffel-Lauchsuppe

Die Königin unter den Suppen ist die Kartoffel-Lauchsuppe. Es folgen die Kartoffel-Kressesuppe, Kartoffel-Salatsuppe – durchsichtige und zarte Suppen, die den Körper reinigen und gerade genug Durst geben, um den Wein danach ungemischt trinken zu können.
Dr. Besançon

Die Kohlsuppe

»Meine Frau macht mit ein bißchen Speck eine Kohlsuppe, von der auch der König von Frankreich essen würde.«
Marmont,
Marschall von Frankreich

. . . Die Krebssuppe sagt: »Ich bin von fein abgestimmtem Geschmack und zergehe auf der Zunge. Ich vereinige edle Würze mit Kraft. Bei ihren Festmählern empfängt Venus mich mit einem einladenden Lächeln.«

Der Magen sagt: »Das mag sein, aber du bist verteufelt scharf.«

Die Krebssuppe sagt: »Es ist die heiße Zeit des Jahres. Du brauchst ein bißchen Aufmunterung.«

Der Magen sagt: »Oh! Wieviel Pfeffer!«

Charles Monselet
»Mon Estomac«
(Mein Magen)

Ländliche Suppe
(Potage rustique)

In einer mit Butter abgeschmeckten Bouillon lasse man frische Champignons aus dem Mistbeet (oder andere getrocknete Eßpilze), Sellerieknollen und Kraut schmoren. Dann Reis in Salzwasser quellen lassen. Das Gemüse und den Reis in eine Suppenschüssel füllen und mit sehr heißer Rinderbouillon übergießen. Würzen und nach Belieben mit Eigelb binden.

Lamballe-Suppe
(Potage Lamballe)

Eine Mischung aus Sagosuppe und einem Püree aus jungen Erbsen (Grundzutaten der Saint-Germain-Suppe). Wahrscheinlich war das Rezept der Prinzessin gewidmet, die 1792 von den Revolutionären hingerichtet wurde.

Langustensuppe
(Bisque de langustines)

Einen Mirepoix aus Schinken, Karotten, Zwiebeln und Schalotten schmoren. Die Langusten, Pfeffer und Nelken hinzufügen. Alles gut durchmischen.
Mit gutem Cognac flambieren. Zum Auffüllen: 1/3 Weißwein, 1/3 weiße Kraftbrühe, 1/3 Fischbrühe, geschälte und entkernte frische Tomaten, 1 Sträußchen Kräuter und Reis.
Das Ganze 45 Minuten kochen lassen.
Alles sehr fein verarbeiten, noch einmal zum Kochen bringen und durch ein feines Haarsieb oder noch besser durch ein Tuch passieren. Butter und Sahne ganz zum Schluß dazutun. Feine, in weißer Brühe pochierte Langustenklößchen hineingeben.
(Langustenklößchen: Aus den rohen Langusten die Schwänze herauslösen, zerquetschen und frische Sahne darunterziehen.)

Lauchcremesuppe
auf alte Art
(Créme de Poireaux
à l'ancienne)

Das Weiße von 12 dicken, klein geschnittenen Lauchstengeln mit 100 g Butter in einer Kasserolle dämpfen. Man lasse sie Saft ziehen, ohne daß sie Farbe annehmen. Mit 2 l Wasser übergießen und 250 g Brotkrumen, die in kaltem Wasser eingeweicht und abgetropft waren, hinzufügen. Würzen und bei schwachem Feuer kochen. Wenn die Lauchstengel gut gedünstet sind, passiere man die Suppe durch: dann auf das Feuer zurückstellen, bis sie einmal aufgewallt ist. Man nehme sie vom Feuer und füge eine Mischung von 4 Eigelb und etwas frischer Sahne hinzu (an Stelle der Sahne kann man Milch und Butter nehmen). Mit einigen Eßlöffeln in einer Pfanne mit in Butter goldbraun gebratenen Brotbröckchen anrichten.

Lauchcremesuppe
(Créme de poireaux)

Im geschlossenen Kochtopf feingeschnittenen Lauch langsam in Butter dämpfen lassen. Rasch mit Mehl bestreuen, kochende Milch zugeben, zum Kochen kommen lassen und salzen. Ist die Suppe fertiggekocht, wird sie durch ein Sieb passiert, wieder in die Kasserolle gegeben und mit Milch aufgefüllt. Einige Minuten leise brodeln lassen. Würzen, mit frischer Sahne legieren, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Lauch-Kartoffelsuppe
(Soupe aux poireaux-pommes de terre)

Nach einer im Jahre 1955 in allen Gebieten Frankreichs über den Verzehr von Suppen abgehaltenen Umfrage kommt die Lauchsuppe mit Kartoffeln in der Rangordnung der Suppen, die am häufigsten auf dem Familientisch erscheinen, an zweiter Stelle.

Verschiedene Gemüse	*78%*
Lauch-Kartoffelsuppe	*42%*
Zwiebelsuppe	*11%*
Kartoffeln und Verschiedenes	*9%*
	usw.

Man lasse in 1 l Wasser das Grüne von 1 kg Lauch kochen. Nachdem man dieses Gemüse durchpassiert hat, stelle man die Kochbrühe

beiseite. In zugedecktem Topf bräune man nun die feingeschnittenen Lauchstengel mit Butter. Das Kochwasser hinzufügen, außerdem 1 l Wasser und 750 g in Würfel geschnittene Kartoffeln; mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken und 20 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb treiben und in einer Suppenschüssel mit einem Eigelb binden, das mit frischer Sahne und geriebenem Gruyèrekäse verrührt wurde.

Lauchsuppe
(Potage aux poireaux)

Das Weiße einiger schöner Lauchstengel in kleine Stäbchen schneiden; den Lauch 15 Minuten in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und in Butter oder Öl dämpfen. Mit Bouillon übergießen, würzen. Während des Kochens mit der Gabel aufgeschlagenes Eiweiß dazugeben. In eine Suppenschüssel füllen, wo das Ganze mit Milch und frischer Sahne, beides nicht zu kalt, gebunden wird. Mit gut gerösteten Brotschnitten reichen.

Lauchsuppe Vichy
(Potage aux poireaux vichyssoise)

Einige Lauchstengel (die zarten Teile) und 1 Zwiebel zerkleinern. Vorsichtig in Butter dämpfen. Mit Bouillon übergießen; in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben. ¾ Stunden schmoren lassen. Durch ein Sieb treiben. Auf das Feuer zurückstellen, Milch hinzufügen. Abkühlen lassen. Noch einmal durchsieben. Frische Sahne hineingeben. Würzen. Geeist servieren, dazu in die Teller gehackten Schnittlauch geben.

Leberknödelsuppe

Deutsche Suppe mit einer meist in Klößchenform gereichten Leberbeilage.
Einen Mirepoix, der etwas Speck und Schalotten enthält, in Butter schmoren, Kalbs- (oder Rinds-)leber zugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Mit Mehl bestäuben und weiter schmoren lassen. Mit Weißwein und Kraftbrühe auffüllen und kochen lassen. Die Leber und den Mirepoix zerdrücken, durch ein Sieb rühren und von

der Kochflüssigkeit zugeben. Heiß werden lassen und mit kleinen, in Butter ausgebackenen Brotkrüstchen auftragen.

Löwenzahnsuppe
(Potage de pissenlits)

3 Dutzend Wiesenlöwenzahn-Stengel klein schneiden und dünsten. In einem feuerfesten eisernen Topf 2 Knoblauchzehen in Öl schmoren; sobald sie goldgelb geworden sind, nehme man sie vom Feuer; dann lege man die Löwenzahnstengel in den Topf, übergieße sie mit 3 l magerer Fleischbrühe, lasse sie 1 Stunde kochen und binde sie mit Eigelb. Stark würzen, gut geröstete Scheiben von altbackenem Brot dazu, die in große Vierecke geschnitten sind. In der feuerfesten Form auftragen.

Longueville-Suppe
(Potage Longueville)

4 kg frische junge Erbsen mit 2 zerkleinerten Lauchstengeln und 2 Lattichköpfen in Salzwasser kochen. Das Gemüse nach dem Kochen abtropfen lassen und mit dem Mörser zerstoßen. Das Püree in eine Kasserolle füllen und mit einem Teil des Kochwassers strecken, dann durch ein feines Sieb oder, besser noch, durch ein ganz feines Haarsieb treiben. Darauf die Gemüsecreme in ein gut verzinktes Behältnis füllen; mit Gemüsebrühe übergießen, bis die Masse, seimig und nicht zu dick, gerade richtig gebunden ist. Einige Male aufwallen lassen. 4 Eigelb und 4 Löffel frische Sahne daruntermischen, damit die Masse noch lockerer wird. Diese Creme durch ein Nesseltuch passieren und dicke, in Wasser gekochte und hernach zerkleinerte Makkaroni als Beilage dazugeben.

Lothringer Krebssuppe (Potage aux écrevisses à la lorraine)

2 Dutzend dicke Krebse 3 Minuten lang mit Salzwasser brühen. Schwänze auslösen und warm stellen. Ein Gemüse-Mirepoix in Butter dämpfen, Schalen und Zangen der Krebse daruntermischen, mit 1 Flasche weißem Moselwein und 2 l Bouillon begießen, 12 dicke Pfefferkörner, 1 Prise Salz und 2 gute Eßlöffel Grieß dazugeben. Nach 45 Minuten Kochzeit alles zerstampfen und durch ein Tuch rühren. Ohne kochen zu lassen, ein gutes Stück Butter in der Suppe zergehen lassen und die bereitgehaltenen Krebsschwänze dazulegen.

Lütticher Gemüsesuppe (Potage de légumes à la liégeoise)

2 Stangen Lauch, 1 Stangensellerie, 125 g Sauerampfer putzen, waschen und mit einigen Kerbelzweigen hacken. In heißer Butter schmoren, heißes Wasser zugeben, würzen. Sobald es kocht, 1 kg Kartoffeln zugeben und 3/4 Stunde lang kochen lassen. Die Suppe passieren und den Inhalt einer Dose Tomatenmark darunterrühren.

Die Lauchsuppe

»... Man konnte in diesem Augenblick nicht mit ihm sprechen, weil er damit beschäftigt war, eine Lauchsuppe für den König eigenhändig zuzubereiten ...«

Walter Scott
»Nigels Abenteuer«

Die Lammkraftbrühe

Die Lammkraftbrühe wie auch das Lammkotelette verlangen nach Knoblauch.

Dugleré, Küchenchef des Café Anglais

M

Madeirasuppe
(Potage au madère)

Zwei hartgekochte, gut abgekühlte Eier durch ein Sieb drücken. Einer guten, kräftigen Kraftbrühe einen reichlichen Schuß Madeira beimischen. Vorsichtig erhitzen. Über mit dem gesiebten Ei bestreute, in schwimmendem Fett ausgebackene Brotstückchen gießen und auftragen.

Mainzer-Wurst-Suppe
(Potage au saucisson mayençais)

Aus einem Fleischtopf (pot-au-feu) am Ende der Kochzeit die Gemüse herausnehmen und an ihrer Stelle in Würfel geschnittene Kartoffeln hineingeben. Wenn diese dann gar sind, zerstampfe man sie in der Flüssigkeit. Eine Mainzer Wurst und harte, in Scheiben geschnittene Eier in die Suppenschüssel legen. Das Ganze mit gehackter Petersilie bestreuen und die Suppe darüber gießen. (Die zu Püree verkochten und mit Sahne angereicherten Gemüse werden mit dem gekochten Rindfleisch gereicht.)

Maissuppe
(Soupe au maïs)

Dieses volkstümliche russische Rezept vereinigt in einer Gemüsesuppe (aus Karotten, Petersiliewurzel, Sellerie, Zwiebeln, in Würfel geschnittenen und in Butter geschmorten Kartoffeln, gehacktem und abgewelltem Weißkohl) Tomaten mit den Körnern von Maiskolben, die für sich in Salzwasser frisch gekocht werden.

Frische Maissuppe
(Potage au maïs frais)

Diese Suppe ist Washington gewidmet worden. Frische Maiskörner und mit Butter durchgearbeitetes Mehl in 1/2 l Milch geben. Würzen. Mit Paprika färben. Mit 1/2 l kochendem Wasser mischen und 20 Minuten kochen lassen.

Maissuppe mit grünen Paprikaschoten
(Soupe de mais aux poivrons verts)

Grundlage dieses Rezeptes von den Philippinen sind 1 Zwiebel und 2 gehackte Knoblauchzehen, getrocknetes Schweinefleisch und aus den Schalen gelöste Garnelen, die man in Öl anschmort. Man gießt soviel Wasser zu, daß sie davon bedeckt sind, und läßt alles zugedeckt kochen. Man rührt 3 von frischen Maiskolben genommene Tassen Maiskörner darunter. Wenn das Gericht kocht, gibt man 1 Tasse in feine Streifen geschnittene grüne Paprikaschoten dazu und läßt nochmals 2 Minuten kochen.

Makkaronisuppe
(Potage au macaroni)

In kochende Fleischbrühe Makkaroni geben, die in Stücke gebrochen und in Salzwasser abgekocht sind. Nach 5 Minuten die Makkaroni herausnehmen und lagenweise abwechselnd mit geriebenem Gruyèrekäse in eine Suppenschüssel legen.
Die sehr heiße Fleischbrühe darübergießen.

Makkaronisuppe mit Tomaten
(Potage de macaroni aux tomates)

Makkaroni in 2 cm lange Stücke brechen. 40 Minuten in sehr viel Wasser kochen lassen, abtropfen lassen und mit Tomatenbrühe wieder in die Kasserolle geben. Mit Eigelb und reichlich Butter in kleinen Stücken, geriebenem Parmesan oder Gruyèrekäse legieren. Mit heißer Fleischbrühe begießen und ziemlich hell anrichten.

Malakoffsuppe
(Potage Malakoff)

Der Name weckt Erinnerungen an den Turm von Malakoff, ein Festungswerk zur Verteidigung von Sewastopol, das 1855 während des Krimkriegs von den französischen Truppen erstürmt wurde.
Rohen, schwach gesalzenen, in Würfel geschnittenen Schinken, Kartoffeln, in Würfel geschnittene Karotten, 1 Zwiebel mit Gewürznelke und 1 Knoblauchzehe in wenig Wasser kochen; mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Durch ein Sieb treiben. Kleingeschnittenen Blattspinat mit kochendem Wasser überbrühen. Gut geklärte Gemüsebrühe und den Gemüse-Spinatbrei hinzufügen, abschmekken und fertig kochen lassen.

Mangoldsuppe
(Potage à la bette)

Sie wird insbesondere im Norden Frankreichs zubereitet.
Man überbrüht die grünen Blätter des Mangold mit kochendem Wasser, läßt sie abtropfen und vermischt sie mit gekochten Makkaroni, die mit Butter und Käse angemacht und grob zerkleinert sind. Man füllt mit Fleischbrühe auf und gibt das Ganze einige Minuten in den Backofen. Vor dem Auftragen einige Butterflöckchen darüber geben.

Suppe Marie-Louise
(Potage
Marie-Louise)

In Scheiben geschnittene Sellerieknollen 30 Minuten in Salzwasser kochen. Wenn sie weich sind, in Würfel geschnittene Kartoffeln hinzufügen. Das gekochte Gemüse zerstampfen. Diesen Brei in eine mit der Kochbrühe verfeinerte Bouillon hineingießen. Milch hinzufügen. Würzen. Zum Kochen bringen, dann ganz langsam abkühlen lassen. Abschäumen; mit Eigelb binden und mit in Butter gerösteten Brotschnitten und ganzem Kerbel anrichten.

Markklößchensuppe
(Potage
à la moelle)

1/2 Pf. Rindermark zergehen lassen und durch ein Sieb rühren. 4 oder 5 frische Eier hineinschlagen, etwas in Brühe aufgeweichte Semmelbrösel, Salz, 1 Messerspitze geriebene Muskatnuß, Petersilie und Mehl dazugeben. Hieraus dann kleine Klöße formen, die fünf Minuten in Fleischbrühe garziehen müssen. Das Ganze in eine Suppenschüssel schütten und sehr heiß auftragen.

Helle marokkanische Suppe
(Soupe blanche
à la marocaine)

1 Knoblauchzehe, 1/2 Dutzend Saubohnen und ebensoviele geschälte Mandeln zerstampfen, wobei man sie mit einigen Tropfen Öl befeuchtet. Kochen. Allmählich Wasser in ausreichender Menge zugeben. Würzen, das Ganze durchpassieren und im letzten Augenblick kleine Brotbrocken hinzufügen. Gut mischen, ehe das Gericht serviert wird.

Maronensuppe nach Art der Dauphinée
(Potage aux marrons à la dauphinoise)

Ein junges Kaninchen braten, das Fleisch ablösen und zerdrücken, um ein festes Püree zu erhalten, das mit 1 l Maronencreme verdünnt wird. Die Zubereitung mit 2 l Kraftbrühe (möglichst von Wild) anlängen, mundgerecht erhitzen, sehr fein abschmecken und mit einer Beilage von Hasenleberklößchen auf den Tisch bringen.

Mehlsuppe
(Potage aux farines)

(Zu diesem Rezept kann man Gerstenmehl, Reismehl, Hafermehl, Grünkernmehl oder Maismehl verwenden.)
75 g einer dieser Mehlsorten in wenig kalter Flüssigkeit (Wasser oder Fleischbrühe) auflösen und unter starkem Umrühren in die übrige, kochende Flüssigkeit schütten. 5 Minuten lang kochen lassen. In eine angewärmte Suppenschüssel lauwarme Milch oder leicht angewärmte frische Sahne, 1 Eigelb und Butter geben, gut mit einem Holzlöffel verrühren und unter ständigem Umrühren die kochende Suppe darüber gießen.

Meissonnier Suppe
(Potage Meissonier)

Hammelfleisch, das man vorher zur Zubereitung einer Bouillon verwandt hat, zerstampfen. Weiße geschnittene Zwiebeln nehmen und in Butter dämpfen. Bouillon, zerstampftes Hammelfleisch und Zwiebeln miteinander mischen. Die Suppe, solange sie noch sehr heiß ist, mit Eigelb und mit Sahne, die mit etwas Cayennepfeffer gewürzt wurden, binden. Mit geröstetem Brot reichen.

Mercedessuppe
(Potage Mercedes)

Japanperlen* in Bouillon kochen. Eigelb pochieren. Japanperlen und pochierte Eier in eine Suppenschüssel füllen; mit Kerbel bestreuen und darüber eine gut gewürzte und mit Butter abgeschmeckte Hühnerbrühe gießen.

* siehe Suppeneinlagen.

Merlancremesuppe mit Gurken
(Crème de merlan au concombre)

1 schönen Merlan, Karotten und weiße Rüben 1 Stunde lang in Wasser kochen lassen. Das Ganze zu Püree durchpassieren. Mit der von eingelegten Gurken abgegossenen Brühe und Zitronensaft abschmecken. Eine Mehlschwitze bereiten und das vorher erhaltene Püree daruntermischen. Einmal aufkochen lassen und dann warmstellen. Zum Anrichten frische Sahne, Butter, und 1 geschälte und in Würfel geschnittene Salzgurke, Salz und Pfeffer gut daruntermischen.

Merlancremesuppe mit Morcheln
(Crème de merlan aux morilles)

Die Filetstücke von einem Merlan ablösen und die Abfälle aufbewahren. Getrocknete Morcheln einweichen, in Butter dämpfen. Morcheln und Merlanfilets durch ein Sieb streichen. Die Fischabfälle mit Karotten, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer 1 Stunde lang in Wasser kochen lassen. Reisstärkemehl in etwas Kochbrühe auflösen und der Fischbrühe zusammen mit dem Merlan- und Morchelpüree zusetzen. Rasch zum leichten Kochen bringen. Durch ein Sieb rühren. In einer Suppenschüssel mit Eigelb und frischer Sahne legieren. Butter darunterziehen und würzen. In Butter goldgelb gebackene Brotkrüstchen oder Hecht- bzw. Krabbenklößchen als Beilage reichen.

Suppe aus Merlanfilet
(Soupe de filets de merlans)

In Butter angeschmorte Merlan-Filetstücke werden mit leichter Béchamelsauce bedeckt und im Ofen überbacken. Man schneidet sie in Stücke, legt sie in eine Suppenschüssel und begießt sie vor dem Auftragen mit magerer Fischbouillon.

Merlansuppe
(Soupe de Merlan)

1 kleinen geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis in Salzwasser kochen und passieren. Das Püree wieder in die Kochbrühe geben, der etwas Bouillon zugesetzt wurde. Butter, gehackten Kerbel und die in einer würzigen Fischbrühe gekochten und in Stücke geschnittenen Filetstücke von 2 Merlanen zugeben. Heiß werden lassen und mit im Ofen gebackenen Brotschnitten anrichten.

Merlansuppe auf Försterart (Soupe de merlan forestière)

1 schönen Merlan durch zerlassene Butter ziehen und im Ofen garen. Feingeschnittene Zuchtchampignons in Butter dämpfen. Merlan und Champignons durch ein Sieb rühren. Eine Fischkraftbrühe mit in etwas kaltem Wasser aufgelöstem Reisstärkemehl binden, das zuvor hergestellte Püree darunterziehen. Würzen und zum Anrichten über in Butter goldbraun gebackene Brotbröseln gießen.

Metternich-Suppe (Potage à la Metternich)

Klemens-Lothar-Wenzel Fürst von Metternich-Winneburg (1773–1859): österreichischer Staatsmann, Kanzler, österreichischer Botschafter in Paris von 1806 bis 1809, Verhandlungsführer bei der Heirat Napoleons mit Marie-Louise, Schiedsrichter Europas zur Zeit der Gründung der Heiligen Allianz – als Gastgeber berühmt für seine glänzenden Empfänge.
Die Metternich zugeschriebenen Gerichte zeichnen sich durch die Beigabe typisch mitteleuropäischer Erzeugnisse wie Rotkraut, Maronen, oder Paprika aus.
Einen Eierstich aus Artischockenpüree und dem geschlagenen Eiweiß und Eigelb mehrerer Eier, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, vorbereiten; im Wasserbad kochen und in Würfel schneiden, sobald er abgekühlt ist. Filets von Fasan, die vorher in Butter angeschmort und kurz gekocht wurden, zerkleinern. Über das Ganze eine stark nach Fasan schmeckende Wildbouillon gießen.

Meurette

Burgunderwein, Zwiebeln, Nelken, Knoblauch, Suppenkräuter 15 Minuten lang kochen lassen. Fischstücke (1 Aal, 1 kleinen Hecht, 1 Barsch und 1 oder 2 Forellen) dazugeben, zum Kochen bringen. Vorher flambierten Cognac zusetzen. Die Flüssigkeit nach 20 Minuten in eine andere Kasserolle gießen, einkochen lassen, warm stellen. Mit geschlagener Butter abziehen. Gedünstete Treibhauschampignons und deren Soße (Wasser, Butter, Zitrone, Salz, Pfeffer) zugeben. Nicht kochen lassen. Den

Fisch auf geröstete Brotscheiben schichten, mit der Flüssigkeit übergießen, mit glasierten Zwiebeln garnieren und mit gehackter Petersilie bestreuen. In tiefen Tellern servieren.
(Im Ain und im Departement Saône wird die Meurette mit Weißwein zubereitet. Es ist gleichzeitig eine Fischsuppe und ein Fischragout.)

Milchcremesuppe
(Veloutê au lait)

Das Wort velouté läßt sich von velous, einer alten Form von velours (Samt) ableiten. Dieses Gewebe, das ebenso zart bei der Berührung ist wie die velouté für den Gaumen, ist auf dem Wege über die Provençe nach Frankreich gekommen und stammt ursprünglich vom provençalischen velos (lateinisch villosus = zottig) ab. Die Haube der Frauen von Arles wird lou velou genannt, weil sie traditionsgemäß aus Velours (Samt) verfertigt ist.
Reismehl in ein wenig kaltem Wasser verrühren. Milch zum Kochen bringen. Dem verrührten Reismehl einige Löffel kalte Milch untermischen, dann das Ganze in die Milch rühren. 8 bis 10 Minuten kochen. Abschmecken. Mit 1 Eigelb binden und ein großes Stück Butter unterziehen.

Mille fanti

Eine italienische Suppe aus in Butter gebräunten Brotbrocken und geriebenem Parmesan, mit Rindfleischbrühe, Kalbs- oder Hühnerbrühe übergießen. Während des Kochens wird sie mit dem Schneebesen bearbeitet, stark mit Pfeffer gewürzt und mit Eigelb legiert.

Milligatawny soup

Eine aus Großbritannien stammende Suppe, die dort gelegentlich auch Currysuppe genannt wird. Traditionsgemäß enthält das Rezept vornehmlich Schinken, Kartoffeln, Sellerie, Basilikum, Majoran und Milligatawny-Paste (hauptsächlich aus Curry zubereitet). Aber am häufigsten wird sie nach dem folgenden Rezept gemacht:
1 feingeschnittene Zwiebel leicht anbräunen,

1 in Stücke geschnittenes Huhn und 2 Kaffeelöffel Curry hinzugeben und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Mit Bouillon begießen, 1 Sträußchen Petersilie und Selleriekraut dazugeben. Zum Kochen bringen. Etwa 1 Eßlöffel voll Reisstärkemehl, das man in etwas kalter Brühe aufgelöst hat, hineingießen. 35 bis 40 Minuten kochen lassen. Die Fleischstücke herausnehmen, zurechtmachen und warm stellen. Die Suppe durch ein Sieb rühren, die Masse wieder in die Kasserolle geben. Stark erhitzen und die Suppe mit frischer Sahne binden. Die Hühnerfleischstücke in eine Suppenschüssel legen und die kochende Suppe darübergießen. Dazu gekochten Reis reichen.
(Diese Suppe kann auch mit einem jungen Kaninchen zubereitet werden.)

Minestrone alla Genovese

Der Minestrone, ein breiiges Gericht aus Gemüsen und Teigwaren, wird – wenn auch etwas willkürlich – als die klassische italienische Suppe angesehen. Der Ausdruck »minestrone« bezeichnet alle dicken Suppen, während man eine klare Suppe »Minestra« nennt.
Das seit Jahrhunderten bekannte Wort Minestrone kommt aus dem lateinischen ministrare: auf den Tisch tragen oder stellen. Es bezeichnet die Suppe, die die italienischen Mönche ihren abends eintreffenden Gästen anboten. Denn die Menschen flohen des Nachts die gefährlichen Straßen und suchten die Gastfreundschaft eines Klosters auf. Wir wußten hier keine besseren Rezepte der drei großen klassischen Minestrone (für jeweils 6 bis 8 Personen) zu geben als die von Romeo Salto, dem bekannten italienischen Küchenchef. Sein New Yorker Lokal, das seinen Namen trägt, wird zu den drei oder vier besten Restaurants der Welt gerechnet.
Etwa 2 Eßlöffel Olivenöl erhitzen. Darin eine Tasse geriebene Karotten, 1 Tasse geriebene Zwiebeln, 2 in Würfel geschnittene Lauchstangen, 2 Tassen in Würfel geschnittene Kartoffeln und 2 Tassen in feine Streifen geschnitte-

nen Spinat 5 Minuten lang kochen lasen. 1/2 l Wasser, 3 Tassen gekochte Bohnen, Salz und Pfeffer dazugeben. Zum Kochen bringen und 1 Stunde lang bei kleinem Feuer garen lassen. Petersilie, Basilikum, 2 Knoblauchzehen und 4 Scheiben in Würfel geschnittenen geräucherten Speck ganz fein zerstampfen oder durch den Mixer treiben. In die Suppe gießen. Gut 1 1/2 Tassen Makkaroni dazugeben. Kochen, bis die Makkaroni gar sind (etwa 20 Minuten lang). Mit geriebenem Pecorino oder Parmesan anrichten.

Minestrone alla Milanese

Ungefähr 1 Tasse weiße getrocknete Bohnen waschen. Mit Wasser bedecken, aufkochen und ohne Feuer etwa 1 Stunde lang weichen lassen. Abtropfen und 1 1/2 l Wasser wieder zusetzen. Kochen und bei kleinem Feuer 1 1/2 Stunden lang garen lassen. Inzwischen die Gemüse (1 Tasse gehackte Zwiebeln, 1 in Würfel geschnittene Karotte, 1 Tasse kleinen Kürbis, 1 Tasse Tomaten, 1 Tasse Kartoffeln und 3 Tassen in feine Streifen geschnittenen Kohl) zubereiten. In einer Bratpfanne in Würfel geschnittene Scheiben geräucherten Speck goldbraun werden lassen. Das Fett abschütten. Etwa 2 Eßlöffel Öl und die Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten lang schmoren. Karotten, Kürbis und Kartoffeln dazuschütten. Unter häufigem Umrühren 5 Minuten lang braten. Die Masse zu den Bohnen schütten, wenn sie gar sind. Tomate, Kohl, Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch und Basilikum zugeben. Bei kleinem Feuer 1 1/4 Stunde garen. 1/4 Tasse Reis und drei Eßlöffel gehackte Petersilie zusetzen. Weitere 20 Minuten kochen lassen. Direkt vor dem Auftragen ¼ Tasse geriebenen Parmesan unter Umrühren in die Suppe schütten. Mit dem Käserest zusammen auftragen.

Minestrone di riso alla milanese

1 Tasse getrocknete weiße Bohnen mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und eine Stunde weichen lassen. Ab-

tropfen, nochmals mit kaltem Wasser bedekken, bei kleinem Feuer 2 Stunden garen und wieder abtropfen lassen. In etwas Olivenöl 1 Scheibe in Würfel geschnittenen geräucherten Speck schmoren.
3/4 Tasse gehackten Sellerie, 3/4 Tasse gehackte Zwiebel, 3/4 Tasse geriebene Karotten, 1 1/2 Tassen in Würfel geschnittene Kartoffeln, 1 Tasse geschälte, in Würfel geschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und Basilikum zugeben. 5 Minuten lang kochen. 8 Tassen Rindfleischbrühe, 2 Tassen in feine Streifen geschnittenen Kohl und die Bohnen dazugeben. Zum Kochen bringen. Auf kleinem Feuer 20 Minuten lang kochen lassen. Unter Umrühren 3/4 Tasse Reis zusetzen. Nochmals 20 Minuten lang kochen. Unter ständigem Umrühren 3 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel Butter und 1/2 Tasse geriebenen Parmesan darunterziehen. Vom Feuer nehmen und vor dem Auftragen fünf Minuten lang ruhig stehen lassen.

Mock-turtle soup

Diese englische Suppe wird auch »falsche Schildkrötensuppe« genannt. Sie ist der »Ox-tail-soup« verwandt, doch gehören noch in Würfel geschnittener Kalbskopf und Geflügelklößchen hinein.
In einen Kochtopf 3 kg Hammelfleisch oder 2 1/2 kg Karreestücke legen. Man gebe Fischabfälle, etwa Köpfe und Gräten von Merlan, Abfälle vom Salm, einen Karpfen oder seine Abfälle dazu. Den Hammel mit den Abfällen in einen Topf setzen, wie bei einem Kalbsragout würzen und es auch so schwitzen lassen. Mit Wasser auffüllen und gut abschäumen. Das hinzukommende Bündel Petersilie muß sehr aromatisch sein. Man füge 2 Zweiglein Basilikum, geriebenen Muskat und etwas Zimt hinzu und lasse den Hammel ordentlich kochen. Die Brühe durch ein Tuch gießen und mit einem Eiweiß abklären. Nun einmal aufkochen lassen und dann etwas beiseite stellen. Dann nochmals durch ein anderes Tuch passieren und

einkochen lassen, bis die Suppe, ohne verdorben zu werden, einen Schuß Madeira verträgt. Einen halben, am Vorabend abgebrühten Kalbskopf nehmen, ausbeinen und zum Ausschleimen ins Wasser legen, das unbedingt zwei- oder dreimal erneuert werden muß. Nachdem man ihn blanchiert hat, läßt man ihn abkühlen, trocknet ihn ab, richtet ihn zu und läßt ihn in einer weißen Bouillon kochen. Wenn er gar ist, wieder abtropfen lassen. Zum Anrichten in daumengroße Würfelstücke schneiden, die man mit einer 3/4 Flasche eines ausgezeichneten Madeiraweins, ungefähr einem gestrichenen Kaffeelöffel Cayennepfeffer und ebensoviel Kari-Pfeffer in die erwähnte Brühe einlegt.
Die Suppe kann man mit den Kalbfleischstückchen verzieren. Inzwischen muß man 15 frische Eier hart gekocht haben. Hiervon nur das Eigelb nehmen, das kurz vor dem Auftragen möglichst unbeschädigt in die Suppe gesetzt werden soll.

Morchelsuppe
(Soupe au morilles)

In einer Kasserolle in 50 g Butter 3 Dutzend feingeschnittene Morcheln schwitzen lassen, mit 50 g Mehl bestäuben. Gleichzeitig 2 l Fleischbrühe dazugießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. ¼ Stunde leise brodelnd kochen lassen. Die Kasserolle vom Feuer nehmen, würzen und das Gericht mit 2 in einer kleinen Tasse frischer Sahne aufgelösten Eigelb legieren.
(Man kann getrocknete Morcheln verwenden, die man in etwas Milch legt. Wenn sie sich vollgesogen haben, sind sie ebenso gut wie frische Morcheln.)

Muschelsuppe
(Potage
de coquillages)

Kartoffeln, Lauch, Sellerie und Zwiebeln zu gleichen Teilen in Würfel schneiden.
Geräucherten Brustspeck hacken und schmoren. Wenn er braun zu werden beginnt, füge man das Gemüse mit Ausnahme der Kartoffeln hinzu.

Auf einer anderen Flamme pochiere man 24 praires, 24 palourdes (zweierlei Arten von Muscheln) und 21 Perlmuscheln 5 Minuten lang. Den Saft durch ein Sieb gießen. Die Muscheln in Würfel schneiden und alles unter das Gemüse mischen.
Nach einstündigem Kochen füge man die Kartoffeln hinzu. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Pfefferkraut, Basilikum und Piment würzen. Noch 30 Minuten kochen lassen und abschließend 150 g Butter dazugeben. Mit Crackers servieren.

Muschelsuppe
(Soupe aux moule)

4 bis 5 Dutzend Miesmuscheln reinigen und waschen. In einem zugedeckten Topf, der 1 l Wasser, eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Lorbeerblätter enthält, sich öffnen lassen. Das Ganze durch ein Sieb in eine Suppenschüssel gießen, die Muscheln aus ihren Schalen lösen und warm stellen.
Inzwischen das feingehackte Weiße einer Lauchstange in etwas Olivenöl schmoren, halb braun werden lassen und die gut durchgesiebte Kochbrühe der Muscheln darübergießen. Wasser, 1 Lorbeerblatt sowie 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Zum Kochen bringen und je 1 Flüssigkeit 30 g Reis und eine Prise Safran zusetzen. Würzen – wobei darauf zu achten ist, daß das Muschelwasser stets etwas salzig schmeckt – und bei kleinem Feuer kochen lassen.
Ganz zum Schluß die Muscheln zufügen.
(Der Reis kann auch durch dicke Fadennudeln ersetzt werden, ebenso kann man der Suppe eine gehackte, gleichzeitig mit dem Lauch in Öl gedünstete Tomate zusetzen.)

Muschelsuppe à la d'Aumale
(Potage de Moule à la d'Aumale)

5 Dutzend schöne Miesmuscheln abkratzen und sorgfältig waschen. Bei starkem Feuer mit 1 Zweig Petersilie und 1 gehackten Zwiebel kochen, bis sie sich öffnen lassen und sogleich von den Schalen lösen. Auf Stücken von getrocknetem Landbrot anrichten. Die Kochbrühe pas-

sieren, 2 l kochende Milch und 1 Messerspitze Zucker zugeben und über die Brotstücke gießen.

Mutton-broth

Dieser Name bezeichnet in Großbritannien und Schottland eine Hammelfleischbrühe.
Sie wird wie ein Fleischtopf und mit denselben Gemüsezutaten gekocht. Karree- und Kammstück des Hammels werden, in feine Streifen geschnitten, in einer Kraftbrühe gereicht, der man eine braune Einbrenne und glasig gekochte Gerstengraupen oder Reis zugesetzt hat.

Die Kappeler Milchsuppe

Der protestantische Pfarrer zu Schwarzenbach, Jakob Keiser, war von der Schwyzer Regierung verhaftet worden, als er sich nach Oberkirch im Gasterland begab, und in Schwyz als Häretiker verbrannt worden ist. Dieses Vorkommnis hatte die protestantischen und katholischen Kantone gegeneinander aufgebracht. Die Züricher marschierten auf Kappel zu bis an die Grenze. Aber keiner von ihnen war von großem Kriegseifer beseelt. Da die Züricher ihre Märkte den Katholiken verschlossen hatten, mangelte es jenen am Brote. So setzten sie einen großen Kessel mit Milchsuppe auf die Grenzlinie zwischen beiden Gebieten. Die Züricher legten Brot hinein, und so teilten sich die Feinde das spartanische Mahl. Fischte einer der Männer ein Stück Brot jenseits der Kesselmitte, so klopften ihm die andern mit ihrem Löffel auf die Finger und sagten dabei: »Iß auf deinem eigenen Gebiet.«

». . . In der Armee des Prinzen waren wir jeweils zu zehnt im Zelt; der Reihe nach hatte jeder einmal für die Küche zu sorgen, dieser für das Brot, jener für das Fleisch, ein dritter für die Streu. Ich kochte köstliche Suppen, für die ich sehr viel Lob erhielt, vor allem, wenn ich unter den Fraß Milch und Kohl mischte,

wie es in der Bretagne üblich ist. Ich hatte es bei den Irokesen gelernt, dem Qualm Trotz zu bieten, so daß ich mich in der Nähe meines Feuers aus grünen und feuchten Zweigen recht wohl fühlte . . .«

Chateaubriand, »Hors de France«

»Ein Feinschmecker, der diesen Namen verdient, ißt seine Suppe immer kochend – und trinkt seinen Kaffee siedendheiß.«

Grimod de la Reynière

Der Minister des Königs von Spanien, ein gebürtiger Italiener, Kardinal Alberoni, der als großer Intrigant bekannt war, bot eines Tages Herrn de Vendôme (der nach Saint-Simon »außergewöhnliche Gerichte« liebte) Käsesuppen an, von denen am französischen Hof viel die Rede war.

Außerdem erwarb er sich die große Gunst des Herzogs, da er ihn mit anrüchigen Geschichten ergötzte . . .

»Wenn es einen Schimmer von Gerechtigkeit in der Welt gäbe, würde man den gekochten Krebsen öffentlich göttliche Verehrung zollen.«

Brillat-Savarin

N

Neluskosuppe
(Potage Nelusko)

Die etwas exotische Zusammensetzung dieser Suppe auf der Grundlage von Pfeilwurzmehl, Kokosnuß und Mandeln war der Grund, weshalb ihr der Name einer der Gestalten aus Meyerbeers »Afrikanerin« beigegeben wurde.

Nesselrode-Suppe
(Potage
à la Nesselrode)

Der berühmte russische Diplomat Karl-Robert Graf von Nesselrode wurde im Jahre 1780 in Lissabon geboren. Er bestimmte die Außenpolitik des Kaiserreichs unter Alexander I. und Nikolaus I. Seine Tafel war berühmt.
Schnepfenpüree mit Maronen, gebunden mit Eigelb und frischer Sahne.

Nilson-Suppe
(Potage à la Nilson)

Schwedischer Naturforscher (1787–1883), dem auf Grund seines Rufs als Feinschmecker eine große Anzahl kulinarischer Rezepte gewidmet wurde. Man glaubt im allgemeinen, diese Rezepte seien einer Sängerin zugeeignet, die denselben Namen trug ...
Geflügelklößchen zurichten, die zu 1/3 mit gekochten feingehackten Trüffeln abgeschmeckt, zu 1/3 mit magerem gehacktem Schinken untermischt und zu 1/3 mit grünem Spinat gefärbt und mit gehacktem, gedämpftem Schnittlauch gewürzt sind. Man pochiere sie in kochendem Salzwasser, lege sie in eine Suppenschüssel und übergieße sie mit gut abgeschmeckter Hühnerbrühe.

Niverser Milzsuppe
(Potage nivernais
à la rate)

50 g Schweinemilz in kleine Stücke schneiden und einer normalen Gemüsesuppe beigeben. Nicht zu viel Kartoffeln nehmen. Nach dem Kochen das Ganze durchpassieren. Die entstehende Bouillon muß ziemlich klar sein. Man läßt das Gericht auf dem Ofen, wo es schwach weiterkochen soll. Unter ständigem Rühren schnell binden. Dazu 3 mit 50 g frischer Sahne

gemischte Eier verwenden. Höchstens noch 2 Minuten weiterkochen lassen. Im Wasserbad warm halten, während man in Würfel geschnittene und in Butter gebräunte Brotstückchen zurichtet. In die Suppenschüssel auf die Brotbrocken gießen; unmittelbar vor dem Anrichten kann man geriebenen Gruyèrekäse darüberstreuen.

Nivernaiser-Suppe
(Soupe nivernaise grasse)

Gelbe Rüben, weiße Rüben und Kraut, alles feingeschnitten, (Kraut und weiße Rüben in sehr kleiner Menge), in Butter dämpfen. Einige Speckwürfel, ein paar Hammelknochen und eine gute Handvoll zerstoßenen Sauerampfer hinzufügen. Genügend Flüssigkeit dazugeben und 2 Stunden kochen. Die Knochen vom Feuer nehmen, mit dem Schneebesen die Suppe durchrühren, 1 Tasse frische Sahne hinzufügen und mit geröstetem Brot servieren.

Nudelsuppe
(Soupe de pâtes)

1 fein gehackte Zwiebel mit 4 Eßlöffeln Olivenöl in einer Kasserolle anbraten. 8 bis 10 Tomaten schneiden, entkernen, zerdrücken und ein Büschel Suppenkräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Kochen lassen, bis der Saft der Tomaten verkocht ist. Das Ganze durch ein Sieb treiben und 2 l kochendes Wasser zufüllen; wenn es aufwallt, Fadennudeln oder Makkaroni einlegen.

Nudelsuppe nach Art des Hauses
(Potage au vermicelle maison)

Wasser zum Kochen bringen, das mit trokkenem Weißwein, Butter, Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuß abgeschmeckt wurde. Wenn es aufwallt, füge man mit kaltem Wasser verrührtes Mehl hinzu und rühre mit einem Holzlöffel um. Den so verfertigten Teig trocknen lassen; nach und nach 1 ganzes Ei und dann noch weitere 2 Eier hineingeben und mit geriebenem Käse würzen. Nun ein wenig Suppenbrühe zum Kochen bringen; den Teig fülle man in ein Sieb mit großen Löchern und lasse ihn in Form von Fädchen durchlaufen. Diese Fadennudeln gebe man in die heiße

Bouillon. Würzen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Sinnreich zusammengesetzte und angemessen dosierte Kraftbrühen sind ein köstliches und stärkendes Labsal, vor allem in Zeiten großer Kälte, wenn sie sehr heiß aufgetragen werden. Die Kochkunst war in ihrer Namensgebung für sie so üppig, daß allein schon der Klang ihrer Titel träumen läßt: Kraftbrühe Herzogin, Kaiserin, Pompadour, Sévigné, Montespan, Récamier, George Sand, Mireille, Ninon, Rosemonde, Kleopatra – sie alle haben die Lieblichkeit eines Frühlingsmorgens, die Süße eines Kusses; samtweich und harmonisch bezaubern sie die winterliche Tischrunde . . .
E. Nignon

Macht mir die Suppe nicht schlecht;
Nichts ist nährender;
Nichts ist saftiger
Und beugt der schlechten Laune besser vor.
(Préceptes de l'école de Salerne)
Gebote der Schule von Salerno

»Neue Regierung«

Die Suppe »Neue Regierung«, die einige Tage nach der Thronbesteigung Eduards VII. von Henri Faucheux, Küchenchef von Sir Ernest Cassel, bereitet wurde, war mit großen Klößchen aus Geflügelfleisch garniert, die durch einen Brei aus Trüffeln eine schwarze Farbe hatten. Die Gäste mußten sie schneiden, um sie essen zu können, und in diesem Augenblick bot sich ihnen eine Überraschung: Aus den schwarz und traurig aussehenden Klößchen glitt eine Woge von Goldkörnchen, die mit den Kräutern der Schildkrötensuppe gewürzt waren.

Ochsenschwanz-Sherry
(Oxtail-sherry)

(Die Menge der angegebenen Zutaten bei diesem Rezept ist für 10 Personen berechnet). Man richte 1 in Stücke geschnittenen Ochsenschwanz, 1 kg Rindsknochen, 1 kg Kalbsknochen, beides zuvor zerkleinert, und 2 in Viertel geschnittene Zwiebeln und schiebe sie auf einem Blech ohne Fett in den heißen Ofen, in dem man alles etwa 20 Minuten gleichmäßig anbräunen läßt; dann fülle man das Ganze in einen Kochtopf, füge 5 l Wasser bei, dazu 3 weiße Rüben, 3 Karotten, 3 Tomaten, 1 Büschel Sellerie, Lauch, Petersilienstengel, Thymian und Lorbeer und bringe sie zum Kochen. Schaum und Fett abschöpfen, falls es nötig ist. Vorsichtig salzen und ein Säckchen mit Kräutern (Salbei, Majoran, Rosmarin und Basilikum) und ein zweites Säckchen mit 2 Knoblauchzehen, 2 Gewürznelken und einigen Pfefferkörnern einlegen. Bei schwachem Feuer 5 Stunden kochen.

Die Suppe durch ein Sieb in eine saubere Kasserolle passieren und kochen lassen.

Zwei Eßlöffel Pfeilwurzmehl mit etwas kaltem Xerezwein in einer Schüssel verrühren und diese Mischung langsam unter ständigem Rühren in die kochende Suppe einlaufen lassen.

Dann läßt man auch diese Brühe noch 5 Minuten vorsichtig kochen.

Das Fleisch des Ochsenschwanzes, die Karotten und die weißen Rüben in kleine Würfel schneiden und in die Suppenschüssel legen. Die Suppe abschmecken und, wenn nötig, noch ein wenig mehr von dem Xerez hineingeben. Vorsichtig die kochende Suppe in die Suppenschüssel über die Beilage gießen und servieren.

Ochsenschwanzsuppe (Oxtail)

Die Grundlage dieser Suppe, die man auch Oxtail oder Oxtailsuppe nennt, bilden Stücke von einem Ochsenschwanz. So bereitet man sie in der Gegend von Nevers zu:
Man schneide einen Ochsenschwanz in Stücke und lasse ihn kochen, indem man die gleichen Kräuter wie zum »kleinen Suppentopf« (petite marmite) beigibt. ½ Stunde vor dem Anrichten lasse man die Schwanzstücke mit 1 großen Glas Pouilly im Backofen überkrusten, dann lege man sie in eine Suppenschüssel, gruppiere Gemüse darum, das, wenn möglich, schön angerichtet wird, und darüber gieße man die gut entfettete Bouillon.

Odge podge

Die schottische Nationalsuppe verdankt ihren Namen einer Sage. Man bereitet sie mit einem Ochsenschwanz, einem Stück Hammelfleisch (vom Bug) und den Gemüsen zu, die üblicherweise für einen französischen Pot-au-feu (Fleischtopf) verwendet werden. Dazu fügt man weiße frische Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, junge Erbsen, Knoblauch und einen Kopfsalat.

Oille

Das war der Name einer Fleischsuppe, die früher in Frankreich sehr beliebt war. Das Wort stammt von ole, das im Altfranzösischen einen Suppentopf bezeichnete (vor noch nicht allzu langer Zeit wurde der Suppentopf in Rennes oule genannt). Die Annahme, daß das Wort oille aus dem Spanischen kommt, ist irrig. Wenn auch dieser in beiden Sprachen vorkommende Ausdruck von dem gleichen griechischen Wort olla abgeleitet werden kann, so wird er in Frankreich für das Gefäß, in Spanien dagegen für den Inhalt gebraucht (olla podrida).
Man hat auch eine Beziehung zwischen dem Wort oille und dem Ausdruck cassoulet (Bohnen mit Schweine- und Gänsefleisch) entdecken wollen.

Okra

Eine Seefischbrühe bildet die Grundlage dieses Gerichts von den Antillen, aber man kann ebensogut Karpfen, Hecht oder Barsch dafür verwenden. Die Brühe klären; wenn sie kocht, in Stücke geschnittene Gombos hinzufügen. Kochen lassen, Madeira dazugießen und dann Salz und Cayennepfeffer hineinstreuen. Unmittelbar vor dem Anrichten mische man in Salzwasser gekochten Reis und geschälte Krabbenschwänze darunter.

Okrochka

Kalte Suppen schätzt man in Rußland in verschiedenen Variationen. Man macht sie aus Fleisch, aus Fisch, aus Gemüse, aus frischen oder getrockneten Früchten. Es gibt sehr viele unterschiedliche Arten.
Gleichwohl sind drei davon Allgemeingut: die Okrochka, die Botvinia und der Svekolnik (deren Rezepte an anderer Stelle aufgeführt sind).
Man bereitet die Okrochka zu, indem man feines Rindfleisch, das in einer Brühe gekocht und dann kaltgestellt wurde, und frische, dünn geschälte und nicht entkernte Gurken fein hackt. 1 grüne Zwiebel wird vorsichtig eingeschnitten und mit Salz eingerieben, bis der Saft zu perlen beginnt. Dann mischt man gehackte harte Eier, sauren oder süßen Rahm, gesalzene Zwiebeln, Senf, Salz, 1 kleine Prise Zucker darunter und übergießt das Ganze mit Kwas (eine Art Weißbier); erst jetzt fügt man Fleisch und Gurken hinzu. Die Okrochka, die im Kühlschrank aufbewahrt werden muß, sollte sehr kalt gegessen werden; deswegen legt man Eisstückchen in die Teller.
(Man kann anstelle des Fleischs auch in kleine Stäbchen geschnittenen gekochten Schinken oder Wild nehmen).

Ostende-Suppe
(Potage d'Ostende)

In Wasser gekochte Linsen durch ein Sieb treiben; ihre Kochbrühe dazunehmen und Butter hinzufügen; würzen; mit über starkem Feuer geöffneten Muscheln anrichten, bei denen man zuvor die Schalen entfernt hat.

Ouillat

Eine Suppe aus dem Béarn, die ihren rustikalen Namen »Hirtensuppe« verdient, und deren Name den Inhalt des Topfes bezeichnet, in dem man sie zubereitet.
Man läßt gehackte Zwiebeln, feingehackten Knoblauch und Tomaten in Gänseschmalz schmoren; gießt dann Wasser (oder besser die Brühe von frischen oder getrockneten Bohnen) darüber und würzt mit Salz, Pfeffer und Petersilie. Die durchpassierte Suppe wird über Brot und Eier gegossen, die mit einigen Tropfen Essig beträufelt wurden. Man hat von der Ouillat gesagt, sie sei nicht eine Suppe »aus Nährstoffen, sondern aus Gerüchen«.

Oukha

Die Oukha, eine Suppe mit original russischem Fisch, ist von vornehmer Herkunft: der Hecht, mit dem sie seinerzeit ausschließlich zubereitet wurde von der Wolga aus, wie die Kurierpost des Zaren durch Sondererlasse beschleunigt, direkt auf die Tafel der Bojaren geliefert. Der Sterlet ist eine Störart, aus deren Eiern der Kaviar hergestellt wird. Er gibt der Bouillon, in der man ihn kocht, eine unnachahmliche Bernsteinfarbe und eine besondere Art von Fettgehalt, aber er hat den Nachteil, daß er nicht für jedermann erschwinglich ist. Man kann die Oukha genau so gut aus großen Fischen bescheidenerer Abkunft bereiten; deren Brühe braucht außerdem nicht mehr geklärt zu werden, da der Kaviar entfällt.
Das Rezept der Oukha bleibt der Tradition treu. 1 großer geschuppter, ausgenommener, gewaschener Fisch muß schnell gebrüht und dann mit frischem Wasser abgeschmeckt werden. Man kocht ihn in einer Bouillon von kleinen Fischen, die geklärt und dann mit Zwiebel und Petersilie gewürzt wurde. Man muß sie sorgfältig eindicken lassen, aber ihre »Fettaugen« soll sie behalten. Die Butter wird erst im letzten Augenblick zugefügt. Nur beim Sterlet kann man darauf ganz verzichten.
Der Teller jedes Gastes enthält Bouillon und

ein Stück Fisch; man serviert gleichzeitig, aber gesondert, Zitronenscheiben und Petersilie, Kerbel oder gehackten Fenchel.

Oyster's soup

Eine Austernsuppe, die man in den Vereinigten Staaten zubereitet, indem man Gombos beifügt.
Man lasse in der Pfanne Schweinefett zergehen, gebe gehackte Zwiebeln, Tomaten, Gombos und grünen Pfeffer dazu. Mit heller Suppenbrühe übergießen und, nachdem sie einige Minuten gekocht hat, 24 entbartete Austern mit ihrem Wasser hineinfüllen. Wenn die Austern pochiert sind, binde man die Suppe mit Pfeilwurzmehl.

Ochsentee

In »A rebours« (Gegen den Strich) von J. K. Huysmans läßt sich der Held des Esseintes eine Suppe aus Dorschleberöl, Burgunderwein, Eigelb und »Ochsentee«, einer Ende des neunzehnten Jahrhunderts üblichen konzentrierten Suppe, bereiten.

An Fastentagen verzichtete er auf den »Ochsentee«, der seiner Ansicht nach von der Kirche verboten war.

»Es lebe die Suppe! – Die Suppe? . . . Aber jawohl. Unsere alte, gute französische Suppe mit Gemüse und Brot. Wenn Ihr eine Mahlzeit in echter Herzlichkeit beginnen wollt, laßt die Suppe hereinbringen . . .«

Jean Viollis

Pächterin-Suppe
(Soupe
petite fermière)

Junge gelbe Rüben und weiße Rüben putzen und der Länge nach in 2 Hälften schneiden, dann fein schneiden. Das Herz 1 kleinen Wirsingkohls, feingehackt, hinzufügen. Das Ganze mit 1 zerkleinerten weißen Lauchstengel zugedeckt langsam in Butter kochen. Dann übergieße man die Suppe mit 2 l heller Geflügelbouillon. 1 feingewiegten Kopfsalat und 1/2 Pfd. sehr feine Erbsen hineingeben. 1/3 einkochen lassen und abschmecken. Mit Brotschnitten anrichten, die zu Stäbchen geschnitten und langsam im Backofen getrocknet wurden.

Suppe à la ›Palotz‹
(Soupe à la «palotz»)

Dieses ungarische Gericht wird mit Hammelfleisch zubereitet. 300 g gehackte Zwiebeln in 50 g Schweineschmalz bräunen, mit Paprika bestreuen. 1 kg gewaschene und in Würfel geschnittene Hammelkeule oder Hammelbug, 5 g Kümmel und 1/4 zerstoßenes Lorbeerblatt hinzufügen und bei kleiner Flamme kochen. 150 g grüne Bohnen in Streifen und 150 g Kartoffeln in Würfel schneiden und diese gesondert in Salzwasser kochen. Wenn das Fleisch gar ist, füge man die Bohnen und die Kartoffeln mit ihrem Kochwasser hinzu, damit die Suppe so dick wird wie ein Goulasch. (Siehe Goulasch-Rezept). Vor dem Anrichten füge man 2 1/2 dl sauren Rahm, mit etwas Mehl vermischt, hinzu.

Paprikacremesuppe
(Crème au paprika)

Wird wie Currycremesuppe zubereitet, nur daß man statt des Curry edelsüßen Paprika nimmt.

Parmentiersuppe
(Potage Parmentier)

In der Schale gekochte Kartoffeln abpellen, zu Püree verarbeiten. Zwiebeln mit Butter und gehackter Petersilie anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen, mit heißem Wasser und mit Milch übergießen, damit die Suppe dickflüssig und cremeartig wird. Würzen und nach 10 Minuten weiteren Kochens mit Butter abgeschmeckt auftragen.

Parmentiersuppe mit Tomaten
(Potage Parmentier aux tomates)

Tomaten abschälen und in Viertel schneiden und die Kartoffeln in Würfel zerkleinern. Alles in etwa 2 l kochendem Salzwasser 40 Minuten kochen. Während des Kochens eine Handvoll Semmelmehl dazugeben, 10 Minuten weiterkochen lassen. Durch ein Sieb treiben, auf das Feuer zurückstellen und Butter hinzufügen. Wenn die Suppe zu dick erscheint, kann man sie mit etwas Wasser verdünnen. Andernfalls lasse man sie einkochen oder binde sie mit etwas Maismehl.

Pauchouse

Dieses Gericht nach Matrosenart, das man auch »pôchouse« nennt, leitet seinen Namen keinesfalls von dem Wort »poche« (die Tasche) oder »pochieren« ab; man weiß gar nichts über seine Herkunft. Diese Matrosensuppe darf nur aus Hecht, Barsch, Schleie und Aal, alles in Stücke geschnitten, mit Weißwein übergossen und mit Butter gebunden, bestehen. Die »Pauchouse« wird mit Speckwürfeln und kleinen Zwiebeln garniert und mit in Butter gebratenen und mit Knoblauch abgeriebenen Brotkrüstchen gereicht.

Pavillonsuppe
(Potage pavillon)

Stachys mit Geflügelcremesuppe, gewürzt mit ein wenig überbrühter und zu Püree verarbeiteter Kresse, garniert mit Gemüsewürfeln.

Périgordsuppe
(Potage Périgord)

Kleine Omelettes backen, die ein wenig dicker sind als ein Pfannkuchen. Wenn sie von zwei Seiten gebacken sind, lege man sie auf ein sauberes Stück Leinen, schneide sie in Ringe und fülle sie in eine Suppenschüssel mit einer

Julienne von Pökelzunge und in Butter gerösteten Brotscheiben. Dann Bouillon darübergießen und würzen.

Perlgraupensuppe
(Potage
à l'orge perlé)

150 g saubere, aber nicht gewaschene Perlgraupen in eine Kasserolle geben, in der man zuvor 60 g Butter aufgelöst hat. Bei mäßiger Hitze unter Umrühren mit einem Holzlöffel kochen, ohne daß die Perlgraupen Farbe bekommen. Nach 2 Minuten fülle man 2 l schwach gesalzene Fleischbrühe in die Kasserolle. Man kann zu diesem Zweck die Fleischbrühe mit etwas Wasser strecken. Mindestens 2 Stunden sehr vorsichtig kochen; dann dicke man die Suppe neben dem Feuer, ohne sie kochen zu lassen, mit 3 Eigelb ein, die mit 1/10 Liter Milch oder frischer Sahne und einem nußgroßen Stück Butter geschlagen wurden. 1 Messerspitze gemahlener Muskat macht die Suppe besonders schmackhaft.

Petersiliensuppe
(Potage au persil)

100 g Petersilie, gut geputzte Kresse und 500 g in Würfel geschnittene Kartoffeln 1 Stunde in kochendem Salzwasser dünsten. Durch ein Sieb treiben. Würzen. Butter hineingeben und mit gehackter Petersilie überstreuen.

Pho
(tongkinesische Suppe)

1 1/2 l möglichst magere Rinderbrühe mit Salz, Pfeffer, Glutamat, 1 kleinen Stück Ingwer und einem ganzen Korn Sternanis würzen; 10 Minuten kochen; auf schwacher Flamme leicht ziehen lassen. Eine Suppenschüssel mit 250 g vorher gekochten Nudeln aus Reismehl garnieren und warm stellen. (Die halbfertigen Nudeln sind in allen Geschäften erhältlich, die exotische Erzeugnisse anbieten). Dazu gebe man 250 g gekochtes, in Streifen geschnittenes Rindfleisch und fein gehackten Kerbel, Schnittlauch und Estragon in die Schüssel und gieße die Bouillon darüber.

(Man schmeckt diese Suppe mit nuoc-mam mit Zitrone und Piment ab).

Pho tai

Dasselbe Gericht mit dem einzigen Unterschied, daß das gekochte Rindfleisch durch feine Streifen von rohem, ganz zartem Rindfleisch ersetzt wird.
(Die Bouillon soll sehr heiß sein, damit das Fleisch recht hell wird).

›Pistou‹-Suppe
(Soupe au »pistou«)

2 l Wasser mit einem 1/2 kg kernigen grünen Bohnen, die in kleine Würfel geschnitten sind, 3 oder 4 klein geschnittenen Kartoffeln und 2 geschälten, geschnittenen Tomaten in einen Topf füllen; würzen und zum Kochen bringen. Nach drei Vierteln der Kochzeit füge man etwa 1 Pfd. schöne dicke Fadennudeln hinzu und lasse das Gericht vorsichtig fertigkochen, damit die Suppe, die recht dick sein soll, nicht ansetzt. Vor dem Anrichten zerstoße man 2 oder 3 Knoblauchzehen und einen Zweig Basilikum; man träufele 3 oder 4 Eßlöffel Öl darüber und verrühre das Ganze wie bei einer hellen Aïoli. Diese Mischung strecke man mit 2 Schöpflöffeln der bereits zubereiteten Suppe, fülle sie dann mit einer Handvoll geriebenem Käse wieder in die Suppenschüssel und schütte unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel den Rest der Suppe darüber.

Portulaksuppe
(Potage au pourpier)

Eine Geflügelcremesuppe, in der man geschmorten Portulak kochen läßt, und die man mit Eigelb und Sahne gebunden reicht.

Poutines-Suppe à la Nizza
(Soupe de poutines à la nicoise)

1 Zwiebel und das Weiße von 1 Lauchstengel schneiden und mit 2 ebenfalls feingeschnittenen gelben Rüben und Sellerie in Öl dünsten. Mit 1 l Wasser übergießen; 2 zerstampfte Knoblauchzehen und 150 g kleine Weißfische hinzufügen. Würzen. Mit Safran färben und 1/4 Stunde kochen lassen.
(Man kann dieser Suppe zusammen mit dem Fisch ein paar Hände voll dicke Fadennudeln beigeben).

Puchero

Als eine Art Pot-au-feu, der in Spanien (Galicien) und mehreren Ländern Lateinamerikas beheimatet ist, entspricht der Puchero in gewisser Weise dem altehrwürdigen französischen »Pot« (Topf) und hat seinen Ursprung in einem spanischen Wort, das »Potée« und im erweiterten Sinne »Pot-au-feu« bedeutet. Es ist verwandt mit dem »pote gallego«. Die Zubereitung ist nicht genau festgelegt; man kann dazu Rindfleisch, Hammelfleisch, Hühnchen, Wurst, Speck oder Schinken verwenden; oft fügt man außer Gemüse, das frisch oder getrocknet sein kann, noch Mais und Gewürze hinzu, bei denen Piment vorherrschen soll.

Putensuppe
(Potage à la dinde)

Einige sorgsam mit 3 Löffeln Mehl bestreute Putenstücke im eigenen Fett schmoren und anbräunen. Würzen, mit einer Flasche Vouvray und 2 l Wasser begießen und gar kochen. Die Fleischstücke appetitlich zurichten und wenige Minuten, bevor die Suppe auf den Tisch kommt, die in feine Scheiben geschnittene Leber dazugeben.

Der Pilaw

»... Wegen ihres Bartes den Suppen gegenüber feindlich eingestellt, haben die Türken den Pilaw bei sich weiter vererbt.

Der Pilaw ist ein festes Gericht, das ein bärtiges Volk einfach hinunterschlingen kann, ohne es jemals trinken zu müssen. Denn die brühige Suppe, die auf dem Gesicht die öligen Spuren der herabgeflossenen Flüssigkeit hinterläßt, erregt den Ekel der übersättigten Tischgenossen und kann nur rasierten Völkern anstehen.«

Joseph Méry

Der Puchero

». . . in einer dieser ventas, wo der Schatten Don Quichottes noch einmal lebendig geworden zu sein scheint. Es sind Herbergen, in denen man, wenn man Mérimée glauben darf, eine Pimentsuppe, danach ein mit Piment gewürztes Hühnchen speist und der ganze Nachtisch aus mit stark schmeckendem Öl angemachtem Piment-Salat besteht . . .«

Laurent Tailhade
»Petit bréviaire de la gourmandise«

». . . Die dampfende Suppe . . . ist eine der in unseren Tagen nicht genügend beachteten Grundlagen des französischen Familienlebens. Die Suppe, die im Zimmer, und der Schornstein, der draußen raucht, sind Unterpfand des Friedens und des Wohlstands . . .«

Francis Amunategui
»L'Art des mets«
(Kunst der Mahlzeiten)

. . . Die Frau ist wirklich die Suppe des Mannes. Und wenn manchmal ein Mann andere Männer sieht, die ihre Finger in seine Suppe tauchen möchten, gerät er darüber in einen außergewöhnlichen Zorn.

Molière,
»Schule der Frauen«, II, 3

Rassolnik

Der Rassolnik, in Rußland ebenso beliebt wie der Borschtsch, kann aus Nieren, Geflügelklein, Küken, Geflügel, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Rind- oder Schweinefleisch zubereitet werden. Alle diese Suppen sind mit Fleischbrühe zu kochen. Der Fisch-Rassolnik wird mit Fischbrühe zubereitet. In jedem Fall garniert man den Teller mit einer der Hauptzutaten.

Zu den typischen Vertretern des Rassolnik zählt der Rassolnik mit Kalbsniere, der sogenannte altrussische Rassolnik.

Die Kalbsniere, die mit kaltem Wasser aufgesetzt wird, muß 1/4 Stunde kochen, danach wird sie abgespült und dann fertiggekocht. Man verwendet ihre Bouillon, wenn nicht eine Bouillon aus Rinderniere zur Verfügung steht. Man schmort Zwiebeln und kleingeschnittene gelbe Rüben; man schneidet Sauerampfer- und Spinatblätter in Streifen; man schält, entkernt und schneidet Salzgurken in feine Scheibchen. Nachdem man die Niere in Würfel geschnitten hat, fügt man der Bouillon die Zwiebeln, die gelben Rüben, die Gurken und den Pfeffer hinzu und läßt das Ganze etwa 20 Minuten kochen. Erst dann kommen der Sauerampfer, der Spinat und das durch ein Sieb gegossene Salzwasser der Gurken hinzu. Man würzt und kocht noch einige Minuten weiter.

Im Gegensatz zu den meisten russischen Suppen wird der Rassolnik ohne sauren Rahm gegessen, an dessen Stelle in diesem Fall gehackte harte Eier treten. Außerdem streut man gehackte Petersilie darüber.

Der sogenannte Leningrader Rassolnik mit Fleisch, Fisch oder Champignons wird mit Perlgraupen und Kartoffeln abgewandelt. Man bereitet ihn auf die gleiche Weise seinen Grundstoffen entsprechend zu.

Raviolikraftbrühe
(Consommé
aux Ravioli)

Mit geschlagenen Eiern verrührtes Mehl kneten; den Teig, der leicht sein soll, dünn auswellen; in kleine runde Scheiben schneiden. Etwas Fleisch-, Geflügel- oder Fischfülle auf die Mitte dieser runden Scheiben legen; die übrigen runden Scheiben darüberdecken, während man sie mit etwas Wasser anfeuchtet, damit die so bereiteten Ravioli geschlossen bleiben. Diese Ravioli werden für 5 Minuten in kochende Suppenbrühe gelegt. Das Ganze wird in eine Suppenschüssel gegeben, nachdem man zuvor eine Schicht geriebenen Gruyère- oder Parmesankäse darin angerichtet hat.

Rebhuh npüree
(Purée de perdrix)

2 Rebhühner werden halbgar gebraten; dann koche man sie zusammen mit Linsen in Wasser oder Bouillon fertig, die mit Zwiebel, einer Gewürznelke, Salz, Pfeffer und einem Bund Kräuter gewürzt wurde. Man löse die Knochen der Rebhühner, zerstampfe das Fleisch mit den Linsen, bis man eine Püree erhält, und verrühre den Brei mit der Kochbrühe. Dann vervollständige man das Gericht mit klarer Brühe, erhitze, füge ein gutes Stück Butter hinzu. Noch einmal abschmecken. Als Beilage geröstete Brotkrusten, Reis oder Perlgraupen reichen.

Reisminestra
auf Piemonteser Art
(Minestra au riz
à la piémontaise)

Ebenso wie der Minestrone wird auch die Minestra in den verschiedenen Provinzen unterschiedlich zubereitet. In der Gegend von Mailand macht man sie mit Kichererbsen, in Genua mit getrockneten Bohnen, während der Grundstoff für die Piemonteser Minestra Reis ist.
Man behauptet, daß in Italien so viel und so oft Minestra gegessen wird, daß sie den Stoff für ein Sprichwort gegeben hat: »E sempre la stersa minestra« (Es ist immer dasselbe).
Die besagte »Piemonteser Minestra« wird aus feingehacktem Sellerie, Karotten und Lauch zubereitet, die man in einer Fleisch- oder Ge-

flügelbrühe kochen läßt. Man gibt Reis zu und würzt und legiert die Suppe mit Eigelb, die man mit Petersilie, etwas kaltem Wasser und geriebenem Parmesankäse aufgeschlagen hat.

Reissuppe mit Gemüsewürfeln (Potage Brunoise au riz)

Karotten, weiße Rüben und würflig geschnittenen Sellerie 10 Minuten lang in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Mit dem Weißen vom Lauch und feingeschnittenen Zwiebeln in Butter schmoren lassen. Eine Spur Zucker darangeben, mit sehr heißer Bouillon auffüllen. Wenn die Brühe zu sieden anfängt, Reis darantun, den man vorher in kochendem Wasser hat ziehen lassen. In eine Suppenschüssel schütten, in die man vorher ein reichlich nußgroßes Stück Butter gelegt hat.

Reissuppe (Potage au Riz)

Eine Reisbrühe würzen, 20 Minuten kochen lassen. Mit Eigelb binden, nicht bis zum Kochen kommen lassen. Einige Tropfen Zitronensaft dazu geben und würzen.

Reissuppe auf italienische Art (Potage au Riz à l'italienne)

Die zarten Blätter eines Wirsingkohls in Stücke schneiden und mit 2 l Bouillon bei starkem Feuer zum Kochen aufsetzen. Nach einer Kochzeit von 20 bis 25 Minuten füge man 200 g Reis hinzu und koche noch 10 Minuten weiter.
Jetzt 100 g frischen Speck, 100 g geriebenen Parmesankäse, Majoran und Anis in Körnern in die Suppe hineingeben. Salzen, pfeffern und noch 5 Minuten weiterkochen lassen. Die Suppe anrichten, wenn sie dick zu werden beginnt.
(Nach Mapie de Toulouse-Lautrec)

Reissuppe mit Champignons (Potage de riz aux champignons)

Für 3 l Wasser nehme man 125 g Reis. Man lasse ihn 1 Stunde mit einigen gelben Rüben und einigen weißen Rüben auf kleinem Feuer kochen. Dann 30 g Gänseschmalz und 60 g getrocknete Pilze hinzufügen. 1 Stunde kochen

lassen. Die Gemüse und die Champignons herausnehmen. Die gekochten Champignons fein hacken, der Suppe wieder zusetzen und würzen.

Reissuppe mit Sellerie (Potage de riz au céléri)

In feine Streifchen geschnittenen, gut gewaschenen Sellerie in Butter dünsten, nachdem man ihn hat abtropfen lassen. Einen Augenblick kochen lassen; mit etwas Bouillon übergießen und noch ½ Stunde kochen. Bouillon in der gewünschten Menge hinzufügen. Einige Eßlöffel gewaschenen Reis hineingeben. 30 Minuten kochen lassen und würzen.

Reissuppe mit Tomaten auf jüdische Art (Potage de riz aux tomates à la juive)

125 g Reis 1 Stunde lang in 3 l Salzwasser kochen. Auf einer anderen Flamme 1 kg in Stücke geschnittene Tomaten ¼ Stunde lang kochen. So durch ein Sieb treiben, daß nichts von der Masse des Fruchtmarks verlorengeht, und der Suppe zufügen. 30 g Gänsefett dazu. ½ Stunde kochen lassen. Abschmecken und mit etwas Paprika würzen.
(Wenn diese Suppe kalt gereicht wird, kein Gänsefett hineingeben)

Rettichkrautsuppe (Potage aux fanes de radis)

Blätter und Stengel eines Bündels Rettiche waschen und grob hacken. 2 Zwiebeln hacken. Alles 5 Minuten in Butter schmoren lassen. Kochendes Salzwasser dazugeben. Auf kleiner Flamme zugedeckt kochen lassen.

Riebelesuppe auf ländliche Art (Potage aux Rivélés à la mode campagnarde)

(Dieses Rezept, dessen Mengenangaben für etwa 10 Personen gedacht sind, wurde bei der Zubereitung einer Suppe verwandt, die dem Cercle des Gourmets Potagiers in der Hotelfachschule in Straßburg gereicht wurde).
250 g Mehl und 4 Eier (gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gemahlene Muskatnuß) werden wie für einen Sandkuchenteig mit den Händen verarbeitet, bis kleine Kügelchen oder winzige Teigbröckchen (Riebele) entstehen. Vor dem Anrichten läßt man diese Riebele etwa 10 Minuten in 4 l Rinderbrühe ziehen.

(Diese Suppe kann ebensogut mit Eigelb und frischer Sahne gebunden werden.)

Rindfleischbrühe mit Buchweizen
(Bouillon de boeuf au sarrasin)

Buchweizengrütze oder Kascha ist das am weitesten verbreitete Gericht bei den slavischen Völkern des Nordens. Sie bildet das tägliche Brot für die russischen oder polnischen Bauern. Die polnischen Juden haben es, zu Recht, in etwas abgeänderter Form in ihre Küche übernommen. Die Rindfleischbrühe mit Buchweizen ist vor allem dann ausgezeichnet, wenn sie als »Tschulend-Gericht«, das heißt gedämpft, zubereitet wird.
Man nimmt ein etwa 1½ kg schweres Rippstück vom Rind und macht es koscher, das heißt, man salzt die Oberfläche ein und läßt das Fleisch so eine halbe Stunde liegen, danach wäscht man es mit viel Wasser ab (vgl. Rezept des Fleischtopfs auf jüdische Art). Man legt es in kochendes Salzwasser, schäumt ab, gibt 1 kg in Stücke geschnittenes Gemüse und 250 g Buchweizengrütze dazu. Man gießt höchstens 4 l Wasser dazu und läßt alles 3 Stunden auf kleiner Flamme kochen. Danach muß das Gericht, ohne zu kochen, weitere 5 Stunden ziehen. Die Suppe wird, so wie sie ist, mit allen Gemüsen, aufgetragen. Das Fleisch reicht man gesondert mit Salzgurken.

Rindfleischbrühe mit Sauerkraut
(Bouillon de boeuf à la choucroute)

Alle Zutaten eines Fleischtopfes vorbereiten (s. Rezept für den Fleischtopf auf jüdische Art). Das Fleisch wird koscher gemacht, in Salzwasser gelegt, zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Das Gemüse wird zusammen mit 400 g Sauerkraut hineingegeben. Zudekken und 10 Stunden lang kochen lassen.
Die Bouillon wird vor dem Auftragen durchpassiert. Diese Suppe ist säuerlich. Sie schmeckt warm oder kalt gleich gut.

Rosenkohlsuppe
(Potage aux choux de Bruxelles)

In Butter ein Stück in Würfel geschnittenen, fetten oder geräucherten Speck auslassen, Rosenkohl zugeben und mit Wasser auffüllen. Ein Teil des Gemüses wird herausgenommen, wenn es gar ist. Den Rest gibt man durch ein Sieb, würzt und läßt ihn nochmals heiß werden. Man schüttet die Masse über in Butter gelb geröstete Brotstückchen und gibt den vorher beiseite gestellten Rosenkohl dazu.

Rossini-Suppe
(Potage Rossini)

In Ringe geschnittene Zwiebeln in Butter schmoren. Wenn sie gut durchgeröstet sind, einen Brei daraus verfertigen, mit Mehl überstäuben, würzen und kochendes Wasser darübergießen. Einige schöne Tomaten mit Thymian, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und dann dünsten. Anschließend durch ein Sieb treiben und das Püree zu der Suppe geben. Bei kleiner Flamme noch einmal aufkochen lassen und die Masse über geröstete Brotschnitten schütten, zu denen man noch geriebenen Gruyèrekäse oder Parmesankäse gibt.

Rotkohlpüree
(Purée de choux rouges)

Rotkohl wird in Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser blanchiert. Man läßt ihn abtropfen und zieht in einer Kasserolle Butter darunter, gibt 1 l Tomatenwasser dazu und läßt alles gut kochen. Dann läßt man das Gemüse abtropfen, zerdrückt es mit dem Stampfer, längt die Masse mit der Kochbrühe an und passiert durch ein Sieb, gibt alles ins Wasserbad und zieht zum Schluß 100 g Butter darunter. Man serviert dazu kleine, runde, geröstete Brotstückchen.
(Das Tomatenwasser wird folgendermaßen zubereitet:
2 l Wasser zusammen mit 1 Pfd. Tomaten, einigen Karotten, in kleine Stücke geschnittenen weißen Rüben und etwas Sellerie sowie 1 Sträußchen Suppenkräuter kochen und das Ganze durchs Sieb passieren).

Rotkohlsuppe
(Soupe
au chou rouge)

Fein geschnittene Zwiebeln in Öl goldgelb werden lassen, Wasser zugießen, geriebene Kartoffeln, geriebene Äpfel, feingehackten Rotkohl und geriebenen Knoblauch zugeben. 2½ Stunden dämpfen, dann 1 Glas Rotwein und 1 kräftige Prise Piment zugeben. Salzen. In einer Suppenschüssel mit 1 in frischer Sahne aufgeschlagenen Ei, etwas Cognac oder Weinbrand und frisch gemahlenem weißem Pfeffer legieren.

Rote-Rüben-Püree
(Purée de betteraves)

Eine gekochte rote Rübe wird gewaschen und geschält, in Stücke geschnitten und zusammen mit 2 gut geschälten Pellkartoffeln zerquetscht, dann mit 1 l kochender Milch verrührt und durch ein Haarsieb gegeben. In einen Topf ins Wasserbad stellen und mit frischer Butter abschmelzen. Gemüsesuppe aus Karotten und weißen Rüben dazugeben. Das Ganze sehr heiß und gut gewürzt in eine Suppenschüssel gießen und auftragen.

Rote-Rüben-Suppe
(Potage aux
betteraves cuites)

500 g gekochte rote Rüben werden geschält und sehr fein gehackt. Die Schnitzel werden in einen Topf getan und mit 2½ l kochendem Wasser übergossen. Man läßt 10 Minuten kochen, salzt und gibt etwa 2 Eßlöffel feinen Essig dazu. Die Suppe muß davon einen deutlich säuerlichen Geschmack bekommen. Man muß die Menge des Essigs je nach seiner Qualität so bemessen, daß man diesen Geschmack erreicht. Man passiert durch, um eine ganz klare Brühe von einem herrlichen Rubinrot zu erhalten. In einer Suppenschüssel werden 3 ganze Eier schaumig geschlagen. Die noch heiße Suppe wird ganz allmählich unter kräftigem Umrühren mit einem Schneebesen dazu gegossen, durch ein feines Haarsieb passiert und abgeschmeckt. Man läßt sie abkühlen und serviert sie kalt mit zu Püree zerdrückten Salzkartoffeln. Die Kartoffeln müssen sehr heiß gereicht werden. Man ißt abwechselnd immer etwas Püree und einige Löffel der kalten Suppe.

Saure Rote-Rüben-Suppe (Potage aux betteraves fermentées)

Diese Suppe wird von den polnischen Juden traditionsgemäß zu Ostern gegessen. Sie wird ebenso zubereitet wie die Suppe aus frischen roten Rüben, nur nimmt man an Stelle der frischen roten Rüben, die man mit Essig säuert, rohe rote Rüben, die man vorher vergoren hat. Dazu werden die roten Rüben geschält und in feine Scheiben geschnitten. In eine irdene Schüssel wird eine etwa 5 cm dicke Schicht von roten Rüben gelegt und leicht mit grobem Salz bestreut, darüber kommt wieder eine Schicht roter Rüben, dann Salz, das wird mehrmals wiederholt. Über das Ganze gießt man abgekochtes lauwarmes Wasser und legt obenauf ein Stück Roggenbrot, Holzbrettchen und einen schweren Stein. Das Wasser darf die Holzbrettchen am ersten Tage nicht bedecken. Man läßt die Schüssel 8 Tage in Zimmertemperatur stehen. Dann stellt man sie in den Keller und kann nun die stark gesäuerten roten Rüben verwenden.

Um die Suppe zu bereiten, hackt man die gesäuerten roten Rüben und läßt sie 3 Stunden lang in Wasser kochen. Die rote, säuerliche Brühe, die man erhält, wird mit Ei gebunden. (Sollte die Suppe nicht sauer genug sein, gibt man im letzten Augenblick von der stark gefärbten und stark gesäuerten Einlegebrühe etwas dazu.)

Flämische Rübencremesuppe (Crème flamande aux navets)

500 g weiße Rüben, 500 g in Stücke geschnittene Kartoffeln und 200 g trockenes Brot in kaltes Wasser legen. Würzen. Auf kleinem Feuer 1½ Stunden kochen lassen. Durch ein Sieb rühren. Zum Anrichten mit Sahne legieren und mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Rübenmilchsuppe (Potage de navets au lait)

1 Dutzend weiße Rüben, die in Scheiben geschnitten wurden, mit 50 g Butter in eine Kasserolle geben, schmoren lassen, mit 1 l Wasser auffüllen, kochen lassen. Durch ein Sieb treiben, 1 l kochende Milch hinzufügen. Beim An-

richten frische Butter und 1 Messerspitze Muskat unterziehen und auf Brotscheiben in eine Suppenschüssel umfüllen.

Rübensuppe
(Potage aux raves)

In Würfel geschnittene Rüben in kochendem Wasser pochieren. Ein wenig frisch geräuchertes Fleisch, ein wenig Fett, das beim Entfetten einer Bouillon abgeschöpft wurde, und die Rüben in einen kleinen Kochtopf legen; die Rüben bräunen; Brühe darübergießen; würzen und auf kleiner Flamme kochen. Über altbackenes Brot anrichten und mit geriebenem Käse überstreuen.

Püree von weißen Rüben
(Purée de navets)

2 Dutzend kleine weiße runde Rüben putzen und waschen, dann in Stücke schneiden.
1 Löffel Mehl in Butter einrühren, ohne zu bräunen. Soviel Wasser hinzufügen, wie für die Suppe gebraucht wird, dann die Rüben dazugeben. Gut salzen. Leicht zuckern. Etwa 1/4 Stunde kochen lassen und dann zu Püree verarbeiten.
Das Ganze erhitzen, während es mit 2 Löffeln Sago eingedickt wird. In die Suppenschüssel umfüllen. Butter und 1 Tasse frische Sahne dazugeben. Gut mischen, bis die Butter sich auflöst.
(Man kann einige Brotkrumen hinzufügen, um den starken Geschmack mancher weißen Rüben zu mildern und die Suppe zu binden).

Weiße Rübensuppe nach Art der Gascogne
(Potage de navets à la gasconne)

1 Dutzend zarte weiße Rüben guter Qualität, die man zuvor geputzt und in dünne Scheiben geschnitten hat, mit 2 Löffeln Gänseschmalz in eine Kasserolle geben. Bei kleinem Feuer schmoren lassen, während man mit einem Holzlöffel umrührt; eindicken; Wasser oder Bouillon nachgießen und durchkochen lassen. Durch ein Sieb treiben, warm halten und zum Anrichten in eine Suppenschüssel umfüllen, die mit Brotscheiben ausgelegt ist.

Weiße Rübensuppe mit Reis
(Potage de navets au riz)

3 geputzte weiße Rüben in kleine Würfel schneiden und in Fleischbrühe kochen. Auf einer anderen Flamme 100 g Reis getrennt kochen. Die Rüben abtropfen lassen und mit dem Reis in die Suppenschüssel füllen. Die Brühe darübergießen und servieren.

Russische Sauerrahmsuppe
(Crème aigre à la russe)

Eine helle Mehlschwitze bereiten und mit halb Fleischbrühe, halb Milch ablöschen, Petersilie, 1 Zwiebel, Pfefferkörner, ganze Gewürznelken, Muskat und Kümmel daruntergeben. Die Suppe auf kleiner Flamme stocken lassen und durch ein Sieb passieren. Mit saurem Rahm sehr kräftig vermengen und einmal aufkochen lassen. Mit in Butter gebratenen Brotbrocken anrichten.

Die Suppe ist eine gesunde, leichte, nährende Speise, die jedermann bekommt; sie erfreut den Magen und macht ihn bereit, noch mehr aufzunehmen und zu verdauen . . .
Brillat-Savarin

Saint-Germain-Suppe (Potage Saint-Germain)

Junge Erbsen mit Wasser oder etwas kalter Bouillon übergießen; würzen; geschnittene Zwiebelchen und fein gehackten Sellerie dazufügen. Wenn die jungen Erbsen gekocht sind, verarbeite man sie zu Püree. Nach Belieben Wasser oder Bouillon nachfüllen. Würzen. Erhitzen. (Wenn nötig, mit grünem Spinat färben). Über geröstete Brotscheiben gießen. Ein großes Stück Butter dazu und unmittelbar vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie und gehacktem Kerbel überstreuen.

Saint-Germain-Suppe aus getrockneten geschälten Erbsen (Potage Saint-Germain aux pois cassés)

Getrocknete geschälte Erbsen und 1 kleingehackte Zwiebel mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und 1 Stunde in kaltem Wasser kochen. Nach dem Aufkochen abschäumen; 2 Lauchstengel und 1 in Streifen geschnittenen Lattich hinzufügen. 30 Minuten kochen. Durchpassieren. Die Flüssigkeit mit ein wenig Wasser oder Bouillon strecken. Nachwürzen, ein gutes Stück Butter hineingeben und mit gerösteten Brotscheiben servieren.

Salat-Fleischbrühe (Bouillon aux laitues)

Eine kräftige Julienne aus Salat bereiten, die man mit Butter abzieht. Bouillon zusetzen aber nicht mehr kochen lassen. Man hat inzwischen Nudeln 20 Minuten lang in Salzwasser gekocht, schüttet sie in die Bouillon, der die Julienne schon beigegeben wurde, und trägt auf.

Salat-Geflügelcremesuppe (Crème de laitue à la volaille)

Ein paar schöne, gut geputzte Salatköpfe abwellen. Abtropfen lassen, abkühlen, grob hacken. Eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit Rindfleischbrühe auffüllen, den Salat zu-

geben, würzen. Nach 1 Stunde Kochzeit durch ein Sieb streichen. Wieder erhitzen. Mit Eigelb und frischer Sahne legieren. Butter darunterziehen und durch ein feines Sieb treiben. Vor dem Anrichten mit fein gehacktem Kerbel bestreuen.

Salatsuppe
(Potage à la laitue)

2 schöne Köpfe Salat abwellen, abtropfen lassen und grob wiegen. Reisstärkemehl kalt auflösen, in 2 l Wasser einrühren. Den Salat zugeben, kochen und durch ein Sieb rühren. Wieder aufs Feuer setzen, aber zuvor in Milch abgekochte Japanperlen zusetzen. Würzen und in eine Suppenschüssel auf Butterflöckchen schütten.

Salatsuppe auf Manceller Art (Le Mans)
(Potage de laitue à la mancelle)

Die Blätter eines schönen Salatkopfes hauchfein schneiden. Eine Handvoll Sauerampfer und Spinat, das Weiße von 2 Lauchstangen, je 1 starke Messerspitze Kerbel und Pimpinelle hacken. Alles in Butter anschmoren und mit nicht zu stark gesalzenem Wasser übergießen. Mit Eigelb, Sahne und Butter legieren und 4 Suppenlöffel in schmale Streifchen geschnittenes trockenes Brot dazugeben.

Salatsuppe mit Nudeln
(Potage de laitue aux nouilles)

In 2 l feiner Geflügelcremesuppe gibt man 3 Kopf gewiegten und in Butter gedünsteten Salat. Man läßt diese Suppe langsam kochen und streicht sie danach durch ein Tuch. Man gibt das Geflügel zu, aus dem die Cremesuppe bereitet wurde, nachdem man es gut zerdrückt und dann durch ein Sieb gestrichen hat. Man stellt die Suppe nochmals beiseite, legiert sie mit 6 Eigelb und 1/4 l frischer Sahne, treibt sie durch ein Musselintuch und zieht sie mit 250 g feiner Butter ab. Als Beilage reicht man in weißer Geflügelbrühe abgekochte Japanperlen, die heiß mit etwas Sahne serviert werden.

Salda

Die Salda, eine Art Speck- oder Weißkrautsuppe, ist ein baskisches Gericht; sie hat einen würzigeren Geschmack als die Specksuppe à la Béarnais.

½ l weiße getrocknete Bohnen in 2 l Wasser geben; 1 Pfd. gepökelte Schweinshaxe, die man zuvor gewässert hat, hinzufügen; mit 1 Büschel Kräuter und starkem Piment etwa 2 Stunden auf schwachem Feuer kochen. Während des Kochens gebe man ganze Kartoffeln, einige Karotten, 1 Lauchstengel oder 1 mit Gewürznelken gespickte Zwiebel hinein. Große Weißkrautblätter ohne ihre Rippen, die man gewaschen hat, grob schneiden, etwa ¾ Stunde in der Bouillon kochen lassen; ein wenig Schweinefett hinzufügen, damit das Gericht seimiger wird. Über in Scheiben geschnittenes altbackenes Brot gießen.

Sankt-Hubertus-Suppe
(Potage Saint-Hubert)

»Man mußte Sie aus der Gesellschaft verbannen, Madame, damit Sie die Suppe schaffen können, durch die Margret Bowy zur Herzogin von Lancaster wird.«
Die Geschichte ist bekannt. Saint-Simon hat meines Wissens einiges davon erzählt, und die einzige Moral, die wir daraus ableiten wollen, ist die, daß die Kochkunst eben alles zu bewirken vermag.

Man besorge sich also 1 Schnepfe, 1 l roten Burgunderwein, ½ Pfd. Reis und ¼ Pfd. rohen York-Schinken. Wenn alle diese Zutaten zusammengeholt sind, wenn Kasserolle und Bratspieße gerichtet sind, gehe man gesammelt an die Arbeit.

Zunächst muß man die Schnepfe an den Spieß stecken und sie so braten, daß das Fleisch noch blutig bleibt.

Inzwischen muß man den kleingehackten Schinken mit 1 feingehackten Zwiebel, einigen Würfeln gelbe Rüben, 1 kleinen Zweig Thymian und 1 Stückchen von einem Lorbeerblatt schmoren, alles mit Wein übergießen, den mit

etwas Safran gefärbten Reis hinzufügen und auf kleinen Feuer kochen lassen.
Von der nur schwach durchgebratenen Schnepfe Filetstücke abschneiden und auf dem Boden der Suppenschüssel in Brotbröckchen mit einem Stück Butter wälzen. Das Gerippe mit einem in Pfeffer getauchten Messer zerdrücken, durch ein Sieb rühren und dieses Püree in die Suppenschüssel schütten. Man trage nun auf.

Sarah-Bernhardt-Suppe
(Potage Sarah Bernhardt)

Bei starker Flamme 1 kg Rinderlende und 1 Huhn, die vorher ½ Stunde gebraten, aber nicht durchgebraten werden sollen, in 3 l Wasser zum Kochen aufsetzen. Nachdem man den Schaum sorgfältig abgeschöpft hat, füge man das Weiße von 2 Lauchstengeln, 2 mit Gewürznelken (je 1 Nelke pro Zwiebel) besteckte Zwiebeln und 1 Bund Kräuter hinzu. Noch einmal abschäumen, mit grobem Salz einsalzen, das Feuer kleiner stellen und 7 bis 7½ Stunden weiterkochen lassen, wobei der Deckel des Kochtopfs ein wenig zur Seite gerückt wird. Von dem Huhn, das nach einstündigem Kochen aus dem Topf genommen wird, nehme man 100 g weißes Fleisch, die man zu diesem »großen« Gericht braucht.
Die auf die Hälfte eingekochte Bouillon treibe man durch ein Sieb, überprüfe die Würzung und stelle sie warm. Während der langen Kochzeit bereite man eine rosafarbene Butter aus etwa 15 Krebsen; sie wird in die Klößchen verarbeitet, die man aus den 100 g hellem Geflügelfleisch, 1 in Weißwein gekochten und fein geraspelten Trüffel, den Spitzen von 10 in Salzwasser abgekochten Spargeln und kleinen Scheiben von in Bouillon pochiertem Knochenmark zubereitet. Das Ganze muß warm gehalten werden.
In die kochende Brühe gebe man 2 Löffel Sago, lasse 5 bis 6 Minuten auf großer Flamme kochen und gieße dann die Suppe vorsichtig über die in folgender Ordnung in der Suppenschüssel vorgerichteten Zutaten: Spargelspitzen,

Trüffelgemüse, Klößchen. Oben auf die Suppe lege man die Markstückchen.

Sauerampferbrotsuppe
(Panade à l'oseille)

Zu der klassischen Brotsuppe gebe man gleichzeitig mit dem Brot eine Handvoll gut zerkleinerten Sauerampfer hinzu. Den Zucker muß man weglassen.
Man kann diese Brotsuppe mit 1 oder 2 Eiern binden, um sie zu verfeinern. Die Eigelb verrühre man in einer Tasse mit 1 Löffel Milch und ziehe sie erst unmittelbar vor dem Auftragen unter die Suppe.

Sauerampfersuppe
(Potage à l'oseille)

Eine Handvoll Sauerampfer in etwas Butter schmoren. Mit kochendem Wasser übergießen, salzen und einige Hände voll gekrumtes Brot hinzufügen. ½ Stunde auf schwachem Feuer kochen.
Milch erhitzen, mit Eigelb binden, zu Schnee geschlagenes Eiweiß dazu, in die Suppe einrühren und sofort servieren.

Geeiste Sauerampfersuppe
(Soupe glacée à l'oseille)

Man dämpfe in einer Kasserolle 125 g gut gewaschenen, noch feuchten Sauerampfer. Dann schütte man 1½ l kochendes Wasser darüber. Salzen und mit Paprika würzen. 10 Minuten kochen lassen. Wenn die Suppe noch warm ist, gieße man sie über 3 wie zu Omelette geschlagene Eier, während man das Ganze kräftig umrührt. Durch ein Sieb treiben. Im Eisschrank oder in einem Gemisch von Eis und Salz erkalten lassen. Bei einer Temperatur von etwa 8 bis 9 Grad servieren.

Helle Sauerampfersuppe
(Potage blanc à l'oseille)

Man gebe gut gewaschenen und grob gewiegten Sauerampfer in eine Kasserolle, in der man ein eigroßes Stück Butter hat zergehen lassen, und lasse ihn einkochen. Dann übergieße man ihn mit Wasser, würze mit Salz, Pfeffer und Muskat und lasse ihn gar ziehen. Kurz vor dem Anrichten in einer Suppenschüssel 2 Eier mit einigen Löffeln Milch verrühren; dazu ein Stück Butter geben und die Suppe vorsichtig

darüberschütten, während man sie gut mit der Legierung vermischt. Diese Suppe nennt man im Süden Frankreichs auch »soupe d'eigreto«.

Sauerampfersuppe mit Zitrone
(Potage d'oseille au citron)

Eine gute Handvoll Sauerampfer verlesen und grob wiegen; mit 1 Messerspitze Mehl überstreuen und in Butter schmoren. Mit Wasser übergießen, würzen, 15 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten mit 2 Eigelb binden, die in frischer Sahne angerührt wurden. Einige Tropfen Zitronensaft geben einen frischen Geschmack.

Sauerkrautcremesuppe
(Crème de choucroute)

Gewässertes und gut gewaschenes Sauerkraut, in Würfel geschnittenen geräucherten Brustspeck, Kartoffeln und einige feingeschnittene getrocknete Steinpilze in Fleischbrühe 3 oder 4 Stunden lang kochen lassen. Durch ein Sieb rühren. In die Bouillon 1 Toulouser Wurst geben, herausnehmen, wenn sie gar ist, abhäuten, in Scheiben schneiden und warm stellen. Unter die Bouillon frische Sahne ziehen und würzen. In eine Suppenschüssel gießen und nun die Wurstscheiben dazugeben.

Scherbah

Arabische Suppe aus Tomaten, Zwiebeln, wilder Minze, Piment, Hammelfleisch, getrockneten Aprikosen und Suppennudeln.

Schneckensuppe
(Potage d'escargots)

Einige Dutzend gut gereinigte und gewaschene kleine Schnecken 5 Stunden lang in Salzwasser, dem man Knoblauch, Lattich, Schalotten, Würzkräuter und 1 Glas Cognac beigegeben hat, verhalten kochen lassen. Sind sie gar, werden sie mit Mehl bestäubt und zusammen mit fein geschnittenen Zwiebeln in Öl oder Speckwürfeln geschmort. Die Kochbrühe durchpassieren, würzen und in die Suppenschüssel gießen, in die man zuvor die Schnecken auf mit Knoblauch eingeriebenen Scheiben trockenen Brotes angeordnet hat.

Schnittlauchsuppe (Potage à la ciboulette)

Petersilie, Schnittlauch und Schalotten fein hacken. Davon eine dicke Lage auf Scheiben trockenen Brotes streuen, die man in den Boden einer Suppenschüssel gelegt hat. Eine Schale frischer Sahne darüber gießen und zum Schluß ganz vorsichtig kochendes Wasser hinzugeben. Würzen und anrichten.

Schorba

Die tunesische Schorba wird mit Hammel- oder Kalbfleisch zubereitet. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten; dann mit Petersilie, Sellerie, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer in etwas Butter schmoren; Wasser darauf gießen und das Fleisch so lange kochen lassen, bis es gar ist. Fadennudeln hinzufügen, wobei man aufpassen muß, daß die Suppe nicht zu dick wird. Wenn nötig, die Kochzeit etwas verlängern. Über 1 mit Zitronensaft und ein wenig Wasser geschlagenes Ei in die Suppenschüssel füllen.

Schottische Suppe (Scott-soup)

Eine schottische Suppe, deren Grundlage eine Hammelbrühe bildet, und die man mit Hammelfleisch, mit gelben Rüben, weißen Rüben und Lauch, alles würflig geschnitten, und mit grünen Perlgraupen serviert.

Schtschi

Das Wort »schtschi« stellt einen Plural, fast einen pluralis majestatis dar, so volkstümlich und so beliebt waren die Schtschi schon immer in Rußland. Sie ist die Nationalsuppe. Man ißt sie, ohne ihrer überdrüssig zu werden, in Stadt und Land und in der Kaserne. Die Soldaten des Zaren pflegten zu sagen »Schtschi da kascha, Pischtscha nascha« (die Schtschi und Buchweizengrütze sind unser tägliches Brot). Es gibt mehrere Arten von Schtschi: Sie können fett oder mager, frisch oder sauer sein; man kann sie auch kalt essen. Meistens werden sie aus Kohl zubereitet. Man macht sie aber auch aus Sauerampfer, Spinat oder Brennesseln. Die Fleisch-Schtschi reicht man, der Sitte nach, mit einem Stück des mitgekochten Fleisches im Tel-

ler; genau so obligatorisch ist bei den Sauerampfer-Schtschi ein hartgekochtes Ei. Die Fisch-Schtschi schließen die Beigabe von Fischfilet ein und die Pilz-Schtschi von Pilzen. Alle ohne Ausnahme werden mit saurer oder frischer Sahne angerichtet. Man reicht meist Kascha oder Piroschkis (kleine Fleisch- oder Kohlpasteten), Törtchen aus weißem Käse dazu. Im folgenden das klassische Rezept der fetten Schtschi:

In eine Rindfleischbouillon gut ausgedrückten Sauerkohl oder gehackten frischen Kohl und einige Stückchen Rindfleisch, die zu zwei Dritteln schon in der Brühe gargekocht wurden, hineingeben. 2 Stunden lang kochen lassen. 30 Minuten vor Beendigung der Kochzeit 2 Karotten, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln und etwas Petersilienwurzel (beides fein geschnitten und in Butter angeschmort), 1 großen Löffel Tomatenmark, 1 Sträußchen Suppenkräuter, 1 oder 2 Löffel weiße Sauce zugeben, salzen und pfeffern.

Die Schtschi werden mit saurer oder frischer Sahne und gehackten Kräutern serviert.

Schwalbennester-Suppe
(Potage aux nids d'hirondelles)

Um dieses »canh yeu« nach einem süd-vietnamesischen Rezept zustandezubringen, weiche man Schwalbennester (10 g pro Person) 20 Minuten in kaltem Wasser ein. Man spüle sie ab, entferne die letzten Schmutzstellen, zerfasere sie, lasse sie abtropfen und gebe sie dann in eine gut entfettete und ganz klare Hühner- oder Entenbrühe. Danach salzen und pfeffern und Glutamat zugeben. Fünf Minuten kochen lassen. Über kleinen pochierten Eiern oder Taubeneiern in die Schüssel geben.

Schwarzwurzelsuppe
(Potage aux salsifis)

1 Dutzend schöne Schwarzwurzeln abschaben und putzen. Nachdem man sie fein geschnitten hat, in kochendes Salzwasser legen, 1 kleingehackte Zwiebel und etwas Zucker hinzufügen. Wenn die Schwarzwurzeln völlig gar sind, nehme man sie vom Feuer, binde sie mit

Eigelb und 4 Eßlöffeln frischer Sahne, füge ein Stück Butter hinzu und gieße die Suppe über altbackenes, in Scheiben geschnittenes Brot. Unmittelbar vor dem Anrichten feingehackte Petersilie oder Kerbel darüberstreuen.

Schwarzwurzelsuppe auf Lyoner Art
(Soupe aux salsifis à la manière de Lyon)

Große Schwarzwurzeln schaben und in kleine fingerlange Stücke schneiden; einige Minuten in kochendem Wasser dünsten, dann in einer fetten oder mageren Brühe fertig kochen. Diese Suppe wird mit 6 Eigelb gebunden, ehe man sie in eine Suppenschüssel über Brotschnitten gießt.

Schweizer Suppe
(Potage suisse)

Man nehme geriebenen Gruyèrekäse und Mehl zu gleichen Teilen und mische die Masse mit 1 Ei pro Person; das Ganze verrühre man mit genügend Milch oder Kalbsbrühe. Salzen, pfeffern. Auf dem Feuer erhitzen, während man mit einem Holzlöffel beständig umrührt, und nach kurzem Aufwallen in die Suppenschüssel füllen.

Seeaalkopfsuppe
(Potage à la tête de congre)

Gehackte Zwiebeln in Butter oder Öl dünsten; Mehl bräunen, die Leber eines Rochen hinzufügen, zerstampfen. Mit kaltem Wasser übergießen, den Kopf des Seeaals hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Knoblauch abschmecken. 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Durch ein Sieb treiben. Mit im Backofen gerösteten Brotscheiben servieren.

Seeaal-Suppe
(Soupe au fielas)

Mit Seeaal, einem leicht erhältlichen Fisch, bereitet man eine Suppe nach dem Rezept der Fischsuppe, jedoch bleibt der in Stücke geschnittene Seeaal ganz und wird nicht zerdrückt und durchpassiert. Wenn man die Nudeln in die Suppe schüttet, legt man die Fischstücke wieder herein und läßt kochen. Man kann diese Suppe auch mit geriebenem Käse bestreuen.

Seeaalsuppe mit Pfefferminz
(Soupe de congre à la menthe poivrée)

Einen Seeaal in 2 cm dicke Scheiben oder, falls es mehrere sind, in kleine Stücke schneiden. Eine Fischbrühe mit Zwiebeln, Tomaten, Suppengrün, Salz, Pfeffer und 2 Blatt Pfefferminz zubereiten. Ungefähr 30 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den Fisch hineingeben und 40 Minuten lang leise kochen lassen. Durchpassieren und mit gerösteten Brotstücken anrichten.

Sedir

Will man diese tunesische Suppe zubereiten, so mische man zunächst eine Tomatenkraftbrühe mit 1 Büschel Petersilie, zerstampftem Knoblauch und Wiesenkümmel, mit Salz und Pfeffer. Dann Wasser darübergießen und 10 Minuten kochen lassen. Darauf das Kräuterbüschel herausnehmen und Weizengrieß einlaufen lassen. (Nicht zu viel, damit die Suppe nicht zu dick wird.) Nach einer Kochzeit von 10 Minuten nehme man das Gericht vom Feuer und gebe noch einige Kapern hinein.

Seeigelcremesuppe
(Crème d'Oursins)

(Eine im Restaurant Prunier für ein Diner des »Cercle des Gourmets Potagiers« zubereitete Suppe)
In einer Kasserolle feingeschnittenes Gemüse dämpfen (eine Zwiebel, zwei weiße Lauchstengel, Petersilienwurzel), Fischteile zugeben (am besten Seezunge oder Steinbutt), das Ganze etwa 10 Minuten dämpfen; 2 l Muscheln in 2 l Wasser erhitzen, bis sie sich öffnen.
Die Muscheln etwa 2 Minuten kochen. Gemüse und Fisch mit dem Saft der Muscheln übergießen. Salzen, pfeffern, ein großes Büschel Kräuter beifügen und 1 Stunde kochen lassen. Etwa 18 Seeigel öffnen, die Zungen herausziehen, und der Fischbrühe den Saft der Seeigel beigeben.
Mit 2 Eßlöffeln Reismehl und 100 g Butter in einer Kasserolle eine Mehlschwitze zubereiten. 10 Minuten kochen lassen, ohne zu bräunen, mit der zuvor durch das Sieb getriebenen Fischbrühe übergießen. 30 Minuten kochen lassen.

Die Zungen in 2 Hälften teilen. Einen Teil mit Salzwasser, ohne zu kochen, etwa 2 Minuten pochieren. Abtropfen lassen und in der Suppenschüssel warm halten. Den zweiten Teil der Zungen durch ein feines Sieb streichen, und ½ l frische Sahne daruntermischen. Die Suppe mit dieser Zubereitung binden. Nachwürzen. Das Ganze durch ein ganz feines Haarsieb treiben.
Über die pochierten Seeigelzungen gießen. Sehr heiß mit kleinen Profiteroles servieren.

Seeigelsuppe
(Oursinade)

Man lege in eine Kasserolle 5 oder 6 Scheiben Baudroie, einige Stücke Goldbarsch, Goldbrassen und Seezunge; dazu 1 klein geschnittene Zwiebel und gelbe Rübe, ein wenig Petersilie und 1 Lorbeerblatt. Das Ganze übergieße man mit 1 Glas Weißwein, 1½ l Wasser, würze mit Salz und Pfeffer, lasse es zugedeckt kochen und stelle es dann auf die Seite. An anderer Stelle in einer Kasserolle ein eigroßes Stück Butter mit 6 Eigelb mischen; allmählich etwa ¾ l der Fischbrühe nachgießen, die Kasserolle in's Wasserbad stellen, und diese Mischung mit dem Schneebesen schlagen, bis sie eine dicke Creme bildet. Darauf gebe man in diese cremeartige Masse etwa ein Glas Seeigelpüree hinein.
Auf eine gewölbte Platte wie für eine Bourride Brotscheiben legen; mit vorher zurückbehaltener Fischbrühe übergießen, dann die Seeigelcrème darübergießen und zur gleichen Zeit den Fisch richten, den man auf einem anderen Teller serviert.

Suppe aus Seezungenfilet
(Soupe aux filets de soles)

Seezungenfilets in Weißwein mit etwas Butter, Salz und Pfeffer garziehen lassen, in kleine Rhomben zerschneiden. Das Fischgerippe, 1 fein geschnittene Zwiebel und 1 Sträußchen gemischter Kräuter anschmoren, mit weißer Bouillon begießen und würzen. 30 Minuten kochen lassen und durchpassieren. Zum Anrichten die Brühe mit Eigelb legieren und über die Seezungenfilets gießen.

Selleriesuppe
(Potage au céleri-rave)

1 Zwiebel in große Stücke schneiden und in Butter anbraten. Mit Wasser ablöschen, in feine Scheiben geschnittenen Sellerie und 1 oder 2 Kartoffeln dazugeben. Salzen, pfeffern, durch ein Sieb passieren, wieder zum Kochen bringen, eine Prise geriebene Muskatnuß, ein großes Stück Butter zugeben und über in Butter goldbraun geröstete Brotkrüstchen in eine Suppenschüssel füllen.

Semmelbröselsuppe
(Soupe de chapelure)

Einer guten Gemüsebrühe gebe man in Butter oder ohne Fett geröstete Semmelbrösel bei. Wenn die Flüssigkeit dick genug geworden ist, würze man und binde mit frischer Sahne und Eigelb.

Sobronade

Eine sehr dicke Suppe aus dem Périgord aus weißen Bohnen, in der Pfanne mit Speck gebratenen Rüben, frischem Schweinefleisch, Schinken und Kartoffeln, die man über Scheiben von altbackenem Brot anrichtet.

Sojacremesuppe
(Crème de soja)

Gut geputzte und gewaschene Sojakeime auf kleinem Feuer in Butter gar werden lassen. Mit Weißwein und Wasser auffüllen. Nochmals 20 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb rühren. Unter das so erhaltene Püree eine mit Japanperlen eingedickte Kraftbrühe rühren. Würzen und in einer Suppenschüssel mit Eigelb und frischer Sahne legieren.

Solianka

Alle Abarten der russischen Solianka, deren Name an Salz erinnert (»sol«), seien sie nun aus Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch oder frischen oder getrockneten Champignons zubereitet worden, enthalten immer Zwiebeln, Salzgurken, Kapern, grüne Oliven, Tomatenmark, Butter und Suppenkräuter. Manchmal schmeckt man sie mit Zitronensaft ab.

Sorbet el sabanegh
(Chorbet el sabanegh)

Diese libanesische Suppe wird aus Hammelfleisch und Spinat zubereitet. Man schneidet 1 Hammelkeule in kleine Stücke, hackt die Markknochen an und legt sie, nachdem man sie gut gewaschen hat, mit dem Fleisch zusammen in kaltes Wassers. Man läßt sprudelnd aufkochen und gibt nach 1 Stunde Kochzeit gereinigten und gewaschenen Reis hinein.
Man schmort in Butter feingehackte Zwiebeln an, gibt grünen Koriander und Knoblauch dazu und mengt das Ganze in die Suppe. ¾ Stunde, bevor die Kochzeit beendet ist, gibt man gehackten Spinat in gleicher Menge, wie Fleisch in der Suppe ist, dazu. Nachwürzen und vor dem Anrichten die Knochen herausnehmen.
Man kann dieser Suppe »kibbé«-Klößchen beigeben (Rezept s. Sorbet il'ide).

Sorbet il 'ide

Eine libanesische »Festsuppe«. 2 junge Hühner werden gefüllt. Die Füllung besteht aus Hammelfleisch (je nach Belieben fett oder mager), gereinigtem oder gewaschenem Reis und Zirbelnüssen sowie etwas Wasser und wird mit Salz und Pfeffer, Safran und Orangenblütenwasser gewürzt. Die so vorbereiteten Hühner werden in kaltem Salzwasser gekocht. Abschäumen. Ist die Brühe fertig, so passiert man sie durch und gießt sie über Reis, den man für sich gekocht hat. Aufkochen lassen. Etwa ½ Stunde vor dem Servieren gibt man Fleischklößchen und kibbé-Klößchen hinein. Nachwürzen und mit gehackter Petersilie und gemahlenem Zimt bestreuen. Die Hühnchen werden getrennt gereicht.
Die Fleischklößchen werden aus sehr fein gehacktem und gründlich geklopftem, deshalb besonders schmiegsamem Hammelfleisch zubereitet, aus dem man Klößchen formt, die in zerlassener Butter ausgebacken werden.
Die kibbé-Klößchen (kibbet iahem) macht man aus ebenso behandeltem Hammelfleisch, mit Salz und Pfeffer zerstoßenen Zwiebeln und gewaschenem und enthülstem Weizenschrot. Das

Ganze wird sehr sorgsam durchgemengt. Die Klößchen müssen sorgfältig ausgehöhlt werden. Die Öffnung muß dann wieder verstopft werden.

Soubisepüree
(Purée Soubise)

500 g in feine Ringe geschnittene Zwiebeln einige Minuten in kochendem Wasser pochieren. Abtropfen lassen und in Butter anrösten. Mit Mehl überstäuben, mit warmer Milch übergießen; würzen; 20 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb treiben. Mit Bouillon strecken. Noch weitere 20 Minuten kochen. In einer Suppenschüssel mit 1 Ei und einem nußgroßen Stück Butter binden.

Soubise-Suppe
(Potage Soubise)

Alle kulinarischen Gerichte, die diesen Namen tragen, sind dem Marschall von Frankreich, Prinzen von Soubise (1715–1787), gewidmet, von dem man gesagt hat, »er war berühmter durch seine Batterie in der Küche als durch seine kriegerischen Erfolge«. Alle seine Gerichte vertragen die Zugabe von Zwiebeln.
Zwiebeln klein schneiden, in Butter anbraten, ohne daß sie braun werden, nachdem man sie vorher mit Mehl bestäubt hat. Wenn sie gekocht sind, zerstampfe man sie und treibe sie durch ein Sieb. Wasser in ausreichender Menge zugeben, salzen, pfeffern und eine gute Viertelstunde kochen lassen. Unmittelbar vor dem Anrichten gebe man ein Stück Butter hinein, binde mit Eigelb und 1 Tasse frischer Sahne. Servieren, nachdem man die Suppe über geröstete Brotscheiben gegossen hat.

Spargelcremesuppe
(Crème d'asperges)

Reisstärkemehl in kalter Milch auflösen und einmal aufkochen lassen. Wasser und Salz dazugeben und abermals aufkochen lassen, dann geschälte Spargelabschnitte darantun und 1½ Stunden unter häufigem vorsichtigem Umrühren ganz schwach kochen lassen. Durch ein Sieb geben. Wieder aufs Feuer stellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer kleinen Prise geriebener Muskatnuß würzen. Die Spar-

gelspitzen dazugeben. Nach 20 Minuten Kochzeit in einer Suppenschüssel mit gut geschlagenen Eiern legieren.

Spargelkraftbrühe
(Consommé aux asperges)

Gut gewaschene und geschälte Spargel in feine Streifen schneiden und auf kleiner Flamme mit einer Prise Salz und etwas Zucker weich werden lassen. Nebenbei eine helle Mehlschwitze machen und mit Kalbsbrühe ablöschen. 1 Strauß Petersilie und den Spargel dazugeben. Fertig kochen lassen, die Petersilie herausnehmen und anrichten. Nach Belieben auch vorher passieren.

Spargelsuppe
(Potage d'asperges)

Eine helle Mehlschwitze mit kochendem Wasser ablöschen. Spargel, von denen man die harten Teile entfernt hat, hineintun. Wenn sie gekocht sind, die Spargelspitzen aufheben und den Rest durch's Sieb passieren. Salzen und erhitzen. Mit etwas grünem Spinat färben und in eine Suppenschüssel über die Spargelspitzen gießen. Mit einigen Löffeln frischer Sahne und Butter legieren.

Spargelsuppe mit Kichererbsen
(Potage d'asperges aux pois chiches)

1 Pfd. grünen Spargel schaben und waschen. Die Köpfe und die weichen Teile in ½ cm lange Stücke schneiden, mit viel Salzwasser kochen und warm stellen. Gleichzeitig ½ Pfd. Kichererbsen und ein schönes Stück gesalzenen Brustspeck in 3 l Wasser kochen lassen. Die Erbsen, wenn sie gar sind, durchpassieren und die Masse mit der Flüssigkeit vermengen. Den in sehr kleine Würfel geschnittenen Speck und den Spargel dazugeben.

Spinatsuppe
(Soupe aux épinards en julienne)

Eine Einbrenne aus Butter und Mehl zubereiten, mit Wasser ablöschen, 5 Minuten kochen lassen und gut gewaschenen und feingewiegten Spinat dazugeben. Würzen. 1 Stunde dämpfen und über goldbraun gebratene Brotbröckchen in eine Suppenschüssel gießen.

Spinatsuppenpüree
(Soupe aux épinards en purée)

1 kg Spinat einige Minuten kochen, abtropfen lassen und ihn zum Pürieren durch ein Sieb rühren. In einer Kasserolle mit Butter abschmelzen, dabei Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß zugeben. Mit geriebenem Käse verrührtes Eigelb darunterziehen und unter ständigem langsamem Rühren Geflügelbrühe dazu gießen. Aufkochen lassen und mit in Butter gebräunten Brotbröckchen anrichten.

Stachelbeersuppe
(Soupe de groseilles à maquereau)

Wie bei der Kirschsuppe verfahren, jedoch sehr reife Stachelbeeren verwenden.
Wenn die Fruchtschale zu dick ist, empfiehlt es sich, die Suppe durch ein Sieb zu rühren. Sehr kalt servieren.

Steinpilzsuppe mit Tomaten
(Potage de cèpes aux tomates)

12 ausgereifte Tomaten schälen und entkernen, in Viertel schneiden und in Öl unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer und ¼ zerdrückter Knoblauchzehe braten. Das Ganze in einer irdenen Schüssel warmhalten.
6 schöne, recht feste Steinpilze fein schneiden, in 2 l Kalbsbrühe, die mit Tapioca gebunden ist, geben, und das Ganze noch kochend in die Schüssel mit den Tomaten schütten.
Nochmals abschmecken. Die Suppe soll sehr kräftig gewürzt sein.

›Stelzfuß-Suppe‹
(Soupe à la jambe de bois)

Unter den alten Rezepten der traditionsreichen Lyoner Gastronomie veranschaulicht das der »Stelzfuß-Suppe« eine gesunde Küche, in der jedes Ding auf anspruchslos bäuerliche Art seinen eigenen Geschmack und seine eigene Würze behalten hat. Dies wird durch den launigen Namen, den die Suppe im Volksmund erhalten hat, noch unterstrichen.
Hier wird das Rezept der »soupe à la jambe de bouâ« wiedergegeben, wie man sie in Lyon seit eh und je zubereitet, und wie sie in der Auberge du Pont de Collonges bei Paul Bocuse gekocht wird.
Man nehme eine irdene Schale oder eine Schale aus gehämmertem Kupfer, die ganz sauber sein

muß. Ein reichliches Stück Rinderbein hineinlegen, das mit kaltem Salzwasser, dem Zwiebeln, Nelken und andere würzenden Zutaten beigegeben sind, begossen werden muß. Das Ganze nun behutsam brodeln lassen. Die Brühe gut abschäumen. Ist sie fein geklärt, Lauch, weiße Rüben und Sellerie dazugeben. Man gebe noch 2 oder 3 Kalbhaxen, 1 Schweineschulter, etwas Pute, Rebhuhn, 1 rohe Keule und 1 Stück rohe Rinderlende hinzu. ½ Stunde vor dem Auftragen Hühnchen (möglichst aus Bresse) und wenig später einige getrüffelte Pistazien-Fleischwürstchen hineingeben. Wenn alles gar ist, den Rinderfuß recht gerade in der Schale aufrichten, damit die Suppe am Stelzfuß zu erkennen ist.

Das so gekochte Bein, dessen Knochen man sieht, ähnelt in der Tat mehr oder minder einem Holzbein. Ethymologisch läßt sich der Name auf das vulgär lateinische »gamba«, d. h. Fußgelenk, und das spätlateinische »boscus«, Holz, zurückführen, das sich in dem Wort bouâ (wie der Ochse im Lyoner Dialekt heißt) wiederfindet.

Das Rezept, das uns Grimod de la Reynière gibt, ist gewiß wesentlich komplizierter, wie es die damalige Zeit bevorzugte.

Man nehme 1 Rinderfuß und hacke ihm beide Enden ab, wobei man 1 großen Knochen von der Länge eines Fußes zurückbehält. Man legt ihn mit guter Bouillon, 1 Stück Ochsenkeule und einem Kessel kalten Wassers in einen Kochtopf ein. Wenn das Gericht abgeschäumt ist, würzt man mit Salz und Nelken, man gibt 2 oder 3 Dutzend Karotten, 1 Dutzend Zwiebeln, 1 Dutzend Selleriewurzeln, zwölf weiße Rüben, 1 Huhn und 2 alte Rebhühner dazu. (Man achte darauf, den Suppentopf am frühen Morgen aufs Feuer zu setzen und sehr langsam kochen zu lassen, damit die Bouillon sich leichter zubereiten läßt und besser ist.)

Man nehme nun 1 Stück Kalbskeule von ungefähr 2 Pfd., schmore sie in einer Kasserolle

an und übergieße sie mit ihrer Bouillon. Wenn das Fett gut abgeschöpft ist, 1 Dutzend kleine Zwiebeln, einige Sellerieknollen dazugeben und das Ganze etwa 1 Stunde vor dem Auftragen in den Suppentopf füllen.
Ist die Bouillon soweit zubereitet, prüfe man ihren guten Geschmack. Nun 1 gut abgeschabtes Brot für die Suppe nehmen, die Krusten abtrennen und in eine Kasserolle legen. Das Brot mit der gut entfetteten Bouillon übergießen und ziehen lassen. Wenn es weich ist, in die Suppenschüssel geben und mit allen Gemüsen garnieren, die im Suppentopf sind. Dann den Knochen des Rinderfußes nochmals mit Bouillon übergießen und in die Suppe legen. Sehr heiß auftragen.

Stundenbouillon
(Bouillon fait en une heure)

250 g Rinder- oder Kalbfleisch werden in sehr kleine Stücke geschnitten und in eine Kasserolle mit Karotten, Zwiebeln, etwas Speck und einem halben Glas Wasser getan. Man läßt das Ganze auf kleiner Flamme dann ¼ Stunde lang schmoren und dünsten, bis die Masse an der Kasserolle anzuhängen beginnt. Jetzt wird etwa 1 l Wasser zugegeben, gesalzen und gepfeffert. Nun ½ Stunde kochen lassen und durch ein Tuch passieren.

Suppe Arcachon
(Soupe du bassin)

Die beste Fischsuppe aus dem Stromgebiet von Arcachon wird mit dem Hornhecht oder dem Nadelfisch als Grundlage zubereitet. Der Fisch wird mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in kaltes Wasser gelegt; salzen, pfeffern und mindestens 1 Stunde kochen lassen. Durch ein Sieb gießen, da der Fisch für sich gereicht wird. Die Bouillon noch einmal erhitzen. Dann bereite man eine Art Aioli mit 2 im Mörser zerstampften Knoblauchzehen und Olivenöl, das wie zu einer Mayonnaise löffelweise dazugegeben wird. Vor dem Anrichten schütte man die Mischung unter vorsichtigem Rühren in die Suppe. Wenn alles gut gebunden ist, wird es über Brotscheiben in eine Suppenschüssel gegossen.

Suppe à la Bordeaux
(Soupe bordelaise)

2 Knoblauchzehen und Schalottenzwiebeln, beides fein gehackt, in Butter bräunen. Kochendes Wasser hinzufügen. Würzen und zum Kochen bringen. 1 Eßlöffel Reismehl in 1 Glas kaltem Wasser verrühren, hinzufügen. Auf schwacher Flamme weiterkochen. Mit in Butter gerösteten Brotkrusten reichen.

Brasilianische Suppe
(Soupe brésilienne)

1 Kartoffel und Blätter von weißen Rüben schälen und fein schneiden. Das Ganze mit Butter oder Speck auf schwaches Feuer stellen. Übergießen. Würzen und kochen lassen. Über Brotscheiben schütten. Butter, Cayennepfeffer oder Piment hinzufügen.

Suppe des ›Club de la Casserole‹
(Potage »Club de la Casserole«)

(Diese Suppe wurde im Jahre 1963 im Restaurant Lasserre, dem Gründungslokal des »Club de la Casserolle«, anläßlich eines Diners kreiert, das der Cercle des Gourmets Potageurs veranstaltete.)
125 g Weißes vom Lauch, 125 g Zuchtchampignons und 1 fein geschnittene Zwiebel mit Mehl bestäuben und dann in Butter schmoren, ohne daß sie Farbe annehmen; mit Salz, Pfeffer und ein wenig Paprika würzen; mit einer hellen Brühe übergießen. 200 g entkernte frische Tomaten und 45 g Reis zufügen: 1 Stunde zugedeckt kochen lassen. Erst durch ein gröberes, dann durch ein feineres, zuletzt durch ein ganz feines Sieb treiben; aufs Feuer zurücksetzen und nochmals zum Kochen bringen; mit frischer Sahne und Butter binden; abschmecken. Dann in eine Suppenschüssel auf eine Beilage von in Rauten- und Sternform geschnittenen und in Butter gedämpften Trüffeln, Karotten, Zuchtchampignons und grünen Bohnen füllen.

Suppe aus der Dauphiné
(Soupe dauphinoise)

Klein geschnittene weiße Rüben und Mohrrüben und die gleiche Menge Kürbis und Kartoffeln zugedeckt in Butter schmoren. Mit 1 l Wasser und mit ½ l kochender Milch übergießen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze kochen.

20 Minuten vor dem Ende der Kochzeit mit Fadennudeln eindicken. Mit Kerbelbüscheln bestreuen.

Suppe aus Rouen
(Potage rouennais)

Wildentensuppe mit Rotwein, als Beilage eine Julienne von Entenfilet.

Suppe aus dem Roussillon
(Potage roussillonnais)

Ein Pfund frische Linsen in Salzwasser kochen, zu einem feinen Brei verarbeiten und mit 2 l Bouillon würzen. 60 kleine Spargelköpfe getrennt kochen. Zum Schluß wird die Suppe mit dem Kochwasser der Spargelköpfchen verbessert. Die Spargelköpfchen werden in einer Suppenschüssel angerichtet, die Suppe mit 4 Eigelb gebunden, 1 Glas frische Sahne dazugegeben und das Ganze über die Spargeln gegossen.

Suppenbeilagen

Teigwaren

Die sogenannten italienischen Teigwaren oder Fadennudeln gebraucht man im Verhältnis von 60 g auf 1 l Kraftbrühe oder Bouillon. Je nach Qualität verlangen sie 10 bis 12 Minuten Kochzeit.

Japanperlen
(Perles du Japon)

70 g auf den Liter Kraftbrühe oder Bouillon. 25 Minuten Kochzeit.

Profiteroles

½ l Salzwasser mit 100 g Butter kochen lassen. Vom Feuer nehmen und 300 g gesiebtes Mehl zugeben. Mit einem Holzlöffel daruntermischen. Den Topf wieder aufs Feuer stellen und den Teig so trocknen lassen. Wieder vom Feuer nehmen und 6 ganze Eier darunterziehen. Nußgroße Stücke abstechen und auf dem Blech wie Windbeutel garen.

Reis

45 bis 50 g je l Kraftbrühe oder Bouillon. 20 bis 25 Minuten Kochzeit.

Gewöhnlicher Eierstich 1 ganzes Ei und 3 Eigelb schaumig aufschlagen, salzen und pfeffern. Nach und nach 2 dl Kraftbrühe oder Bouillon zugießen, durch ein feines Sieb rühren. Den Schaum abheben und in gebutterte Förmchen gießen. 12 bis 15 Minuten im Wasserbad ziehen lassen. In runde Scheibchen oder Würfel schneiden. In der Kraftbrühe oder Bouillon warm halten. Erst beim Anrichten einlegen.

Sahneeierstich Wie beim gewöhnlichen Eierstich arbeiten, jedoch mit 2 dl frischer Sahne aufgießen. Mit etwas geriebener Muskatnuß abschmecken.

Reismehleierstich 100 g Reismehl in 5 oder 6 Löffeln Milch auflösen. Salzen. Mit 4 Eigelb binden. Wie beim gewöhnlichen Eierstich verfahren.

Tomateneierstich Unter 1 dl gut gewürztes Tomatenpüree 4 Löffel frische Sahne und eine Prise Zucker mischen. Mit 1 ganzen Ei und 3 Eigelb binden. Wie beim gewöhnlichen Eierstich verfahren.

Geflügeleierstich 60 g gekochtes weißes Geflügelfleisch zerdrükken, 2 Löffel Béchamelsoße, 2 Löffel frische Sahne und 1 Prise Muskatnuß zugeben. Mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb binden. Wie beim gewöhnlichen Eierstich verfahren.

Sago 65 bis 70 g je Liter Kraftbrühe oder Bouillon. 15 bis 18 Minuten Kochzeit.

Grieß 3 Suppenlöffel je Liter Kraftbrühe oder Bouillon. 18 bis 20 Minuten Kochzeit.

Tapioka (feiner Sago) Das gleiche Mengenverhältnis und die gleiche Kochzeit wie Sago.

Suppentopf
(Potée)

Mehr als eine französische Provinz ist stolz auf ihre Potée. Man bereitet sie in der Auvergne, im Elsaß, in der Champagne, im Morvan, in Burgund, in Lothringen, in der Franche-Comté usw. zu, und immer ist die Hauptzutat Kraut, während die anderen Zutaten von Landschaft zu Landschaft wechseln.
Die Potée aus der Auvergne, in der das Kraut überwiegt, hat in der Gegend einen gediegenen Ruf, auf den die Redensart anspielt: »Es gibt nur zwei Arten von Suppen: Die gute und die bessere.« Die bessere ist, wohlverstanden, die Potée.

Suppentopf aus der Auvergne
(Potée auvergnate)

1 Wirsingkopf in kochendem Wasser abwellen. Abtropfen und mit 4 l heißem Wasser, gepökeltem Speck, 1 Schweinshaxe und einigen Rippchen zum Kochen auf den Herd zurückstellen. Gelbe Rüben, 1 mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, Knoblauch, 1 Stück Zuckerrübe, Lauch, weiße Rüben und Sellerie hinzufügen. Pfeffern. 3 bis 4 Stunden kochen.
½ Stunde vor dem Anrichten bereite man eine Fülle aus Brot, das in etwas Bouillon eingeweicht und mit 2 Eiern und Gehacktem aus Speck, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und feinen Kräutern untermischt ist.
Diese Fülle wickle man in Krautblätter, die nach dem ersten Aufkochen zurückbehalten wurden; zubinden und zum Kochen im Topf aufsetzen. Ohne Fleisch oder Gemüse servieren.
(Diese Fülle wird, in Scheiben geschnitten, mit Fleisch und Gemüse gereicht.)

Suppentopf aus Burgund
(Potée bourguignonne)

Frisch eingesalzenes Pökelfleisch 24 Stunden wässern. Mit Würstchen und geräuchertem Speck in einen Topf legen und mit 2 l kaltem Wasser übergießen. Langsam zum Kochen bringen. Einen kleinen Krautkopf, weiße Rüben, Kartoffeln, gelbe Rüben und 1 Zwiebel putzen. Dem Ganzen, außer den Kartoffeln, Pfef-

fer und Kräuter zugeben, wenn die Flüssigkeit stark kocht. 1½ Stunden auf kleiner Flamme kochen. Die Kartoffeln hinzufügen; noch 40 Minuten weiterkochen lassen. Fleisch und Gemüse vor dem Anrichten aus der Suppe herausnehmen.

Suppentopf aus der Champagne (Potée champenoise)

Schinken, mageren Speck, rohe Wurst, die man angestochen hat, damit sie nicht platzt, und Rindfleisch zum Kochen aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, gelbe und weiße Rüben hineingeben, dann etwas später das Herz eines kleinen Krautkopfs, Kartoffeln, Lauch, 1 mit Gewürznelken gespickte Zwiebel und, je nach der Jahreszeit, frische oder getrocknete Bohnen (die getrockneten müssen über Nacht eingeweicht werden) hinzufügen und würzen.
Die Suppe über kleine Scheiben von altbackenem Brot gießen, nachdem man das Fleisch und das Gemüse herausgenommen hat.

Elsässischer Suppentopf (Potée alsacienne)

Einen Kohlkopf, gelbe Rüben, Kartoffeln, über Nacht eingeweichte weiße Bohnen und 1 Stangensellerie 10 Minuten in kochendem Wasser dämpfen. Abtropfen lassen. Mit einer Zwiebel und mit Butter und Gänse- oder Schweinefett zu gleichen Teilen zugedeckt wieder auf schwaches Feuer setzen. Nach einigen Minuten etwa ¼ Pfund geräucherten Speck hinzufügen. Mit Salz, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren würzen. Mit kochendem Wasser übergießen; etwa 2½ Stunden lang zugedeckt, verhalten kochen lassen.
(Man reicht zu dem Gemüse außer dem Speck in der Pfanne gebratene Koteletts oder Würstchen usw.)

Suppentopf aus dem Limousin (Potée limousine)

Frisch gesalzenes Pökelfleisch in viel kaltes Wasser einlegen. Zum Kochen kommen lassen. Abschäumen. 1 Wirsingkopf, mageren geräucherten Speck, Knoblauch, Kräuter, weiße Rüben, Lauch und gelbe Rüben hinzufügen. Würzen.

Etwa 2 Stunden kochen lassen. Die Kartoffeln erst 20 Minuten vor dem Ende der Kochzeit dazugeben. Ohne Fleisch oder Gemüse servieren.

Lothringer Suppentopf
(Potée lorraine)

Gepökeltes Schweinefleisch, 1 frische Schweinshaxe, weiße Rüben, Sellerie, Karotten und Lauch in einen Kochtopf legen; mit Wasser übergießen; salzen. Zum Kochen bringen; auf kleiner Flamme kochen lassen. Nach 1 Stunde füge man ½ Krautkopf und 1 Speckschwarte hinzu. 45 Minuten vor dem Anrichten mageren Brustspeck, Kartoffeln (wenn die Jahreszeit es erlaubt, grünes frisches Gemüse: Erbsen, weiße und grüne Bohnen) und, ¼ Stunde später, 1 ungekochte Cervelatwurst und 1 Knoblauchwurst dazu geben. Die Suppe allein über kleine Scheiben von altbackenem Brot in eine Suppenschüssel füllen.

Suppentopf aus dem Morvan
(Potée morvandelle)

1 kg Hochrippe vom Rind, 1 ungesalzene Schweinshaxe und 1 Stück mageren Speck in einem Topf zum Kochen aufstellen (wenn der Speck aus dem Pökelfaß kommt, muß man ihn reinigen).
Nach einer Kochzeit von 15 Minuten füge man Karotten, weiße Rüben, Lauch, 1 große Zwiebel, 1 Stangensellerie mit Blättern hinzu. Die Haxe und der Speck werden nach 2 Stunden herausgenommen (sie müssen noch etwas kernig bleiben). Dann füge man 2 junge, grobgeschnittene Kohlköpfe und einige große geschälte, aber nicht geschnittene Kartoffeln hinzu. Noch ½ Stunde weiterkochen lassen. Die Haxe und den Speck in den Topf zurückfüllen, um sie zu erhitzen. Nicht mehr aufkochen lassen.
Das Fleisch auf einer großen Platte anrichten und das Gemüse kranzförmig darum legen.
Die Bouillon wird über geröstetes Brot in eine Suppenschüssel gegossen.

Suppentopf aus dem Morvan II (Potée morvandelle)

Wie beim vorhergehenden Rezept verfahren, nur daß man an Stelle des Fleisches rohen Schinken aus dem Morvan, der zuvor gewässert wurde, Cervelatwurst und geräucherte oder ungeräucherte Würstchen gibt.
Die Cervelatwurst und die Würstchen werden erst nach anderthalb Stunden zum Kochen aufgesetzt.

Svartsoppa (Gänseschwarzsauer)

Diese Suppe wird zu Ehren Martin Luthers am Martinstag, dem 11. November, hauptsächlich in der schwedischen Provinz Scanie gereicht. Im südlichen Teil des Landes ißt man den ganzen Monat hindurch Gans mit einer Fülle von Äpfeln und Backpflaumen. Svartsoppa bedeutet schwarze Suppe.
Man koche Kräuter und Gänseklein mit über Nacht eingeweichten Erbsen und Zwiebeln in Wasser. Daneben eine Mischung aus 5 Zehntellitern Schweineblut, Gänseblut, einem Glas Rotwein, 2 Eßlöffeln Essig, 2 Eßlöffeln Mehl und einem Kaffelöffel Ingwer in Pulverform bereiten. Diese Mischung durchpassieren und sie dann etwas stehen lassen. Ebenso wird die Bouillon aus dem Gänseklein (man kann diese notfalls auch mit etwas Kalbsbrühe strecken) durchpassiert und mit der Blutsoße vermischt. Mit einem Glas Cognac und dem Kochsaft von mit Zucker zusammengekochten Äpfeln und Backpflaumen (je 5 Stück) würzen und abschmecken.

Svekolnik

Der Svekolnik (dessen Name von dem Wort »svekla« = Runkelrübe herstammt) gehört in die Reihe der kalten russischen Suppen, die, wie etwa die Okrochka oder die Botvinia, hauptsächlich aus würflig- oder feingeschnittenen roten Rüben zubereitet wird, die mit ein wenig Essigwasser gedünstet werden. Vor dem Ende der Kochzeit fügt man die gehackten Blätter der Rüben hinzu und läßt das Ganze erkalten. Getrennt kocht man ungeschälte Kartoffeln, gelbe Rüben und Steckrüben. Wenn

auch diese abgekühlt sind, schneidet man sie und auch die kalt gewordenen und geschälten Kartoffeln in Würfel. Zu einer Mischung von saurem oder süßem Rahm, harten gehackten Eiern, grüner gehackter Zwiebel, Salz und etwas Puderzucker fügt man die Runkelrübe und ihre Kochbrühe, kleingeschnittene, geschälte, aber nicht entkernte Gurken und Kwas hinzu. Man reicht den Svekolnik mit gehacktem Fenchel bestreut.

Szlodnik
(Chlodnik)

Diese auch »Szolodnik« genannte geeiste Suppe ist in der Küche zahlreicher slawischer Völker beliebt. Der Name kommt ursprünglich aus dem Polnischen. Ihre Grundstoffe bilden Sauerampfer, Gurken und Fenchel. Man ißt sie mit hartgekochten Eiern, die im Teller zerdrückt werden, und mit Sahne. Bestimmte Abarten des »Szlodnik«, die der russischen Okrochka und dem spanischen Gaspacho verwandt sind, enthalten außerdem auch noch Rote-Rüben-Blätter, Estragon, Krebsschwänze oder gehackten Schinken.

Die Sauerampfersuppe

. . . Alle Kräuter des Frühlings
Mit ihrem durchdringenden Duft
Müssen in dieser Suppe sein.
Ich finde darin den Geschmack des
Kräuterbüschels,
Den Geruch von frisch geschnittenem Heu
Und die herbe Frische eines Hains.
Nichts kommt ihr gleich!
Nichts werde ich im Topf zurücklassen,
verflucht,
Denn ich liebe die Sauerampfersuppe . . .
René Girardeau
»Fumets de l'âtre«
(Der Duft des Herdes)

Die Schildkrötensuppe

Der Besitzer eines Restaurants in Boston hielt sich als lebendes Wirtshausschild eine Schildkröte, die auf ihrem Rückenschild folgende appetitanregende Inschrift trug: MORGEN SCHILDKRÖTENSUPPE A LA CARTE.

Die Schildkrötensuppe

»... O Schildkrötensuppe, Dein Lob läßt alle die Götter des Olymp wieder erstehen, deren Namen die Akademie so sehr mißbraucht hat! Welcher Nektar, welche Ambrosia kann den Vergleich mit Dir aushalten, köstliche Essenz aus grünem Fett ...«

William Thackeray
»Gastronomische Balladen«

Die Schildkrötensuppe

». . . Die echte Schildkrötensuppe hat eine grünliche Bräune und eine gelatineartige Konsistenz, die an sehr dicken Sago erinnert: Undeutlich sichtbar unter der halb durchscheinenden Bouillon schwimmen ein paar Stücke von dem Fleisch des Tieres. Alle Gewürze Amerikas und Indiens sind in der Schildkrötensuppe vereinigt, so daß die allerkräftigste Mischung daraus entstanden ist. Beim ersten Löffel hält ein ehrenwerter Pariser, der diese außerordentliche Küche nicht gewöhnt ist, sich für vergiftet und betrachtet voller Unruhe seinen Gastfreund von der Insel, um zu sehen, ob er nicht wie eine Bombe zerbersten möchte; beim zweiten beginnt er unter dem allgemeinen Brand seines Gaumens eine Art Geschmack zu entdecken; die nervenreichen Spitzen, die Zungenwarzen, die zuerst zu sehr gereizt worden waren, erholen sich von ihrem Schrecken und finden allmählich Gefallen an dem Kitzel, der auf sie übergeht; beim dritten hat man sich schon gewöhnt und entdeckt die Schildkröten-

suppe als das, was sie wirklich ist: Eine sehr stark wirkende, voll und weiche Suppe . . .«

Théophile Gautier
»Gastronomie britannique«

Die Specksuppe

Die Specksuppe mit feinem Buchweizenmehl, die in den Töpfen von Cornwall kocht, wäre schrecklich bekümmert, wenn irgendein Unwissender sie für schlechter als die Fischsuppe im Hafen von Brest oder in der Bai von Douarnenez hielte . . .

Ed. Richardin
»L'Art de Bien-manger«
(Die Kunst, gut zu essen)

Die Schtschi

Nikolaus I. war nach Erziehung und Geschmack grunddeutsch. In seinem Bestreben, als guter russischer Monarch zu gelten, versicherte er, daß er die Schtschi und den Kascha (Buchweizengrütze) allen Raffinessen der französischen Küche vorzöge. Aber im privaten Kreise, beim abendlichen Essen mit der Familie, ertappte er sich dabei, wie er sich an Kartoffelcremesuppe oder Suppe aus geriebenen Kartoffeln delektierte.

Die Schwalbennestersuppe

». . . Und die Schwalbennestersuppe? Das zart parfümierte Aroma dieser Beilage, hell und halb durchscheinend, in schmale Streifen geschnitten und einer der üblichen Suppen beigegeben, läßt sich im Geschmack mit keiner der Zutaten vergleichen, mit denen gewöhnlich eine Bouillon versetzt wird . . .«

E. Nignon
(Früher Direktor bei Larue)

T

Tadeffi

Diese Bouillon, die auch »Wöchnerinnen-Bouillon« heißt, wird in Marokko meist kurz vor der Geburt gegessen. Vorher nimmt man einige rohe Eier zu sich; die Suppe wird, wie folgt, zubereitet: Man nehme gehackte Knoblauchzehen, zerstampfte Safranblüten, Pfeffer, Salz und Thymian- und Pfefferminzblätter.

Taubensuppe
(Potage aux pigeons)

2 Tauben ausnehmen, reinigen und absengen. Mit Karotten, Sellerie und Salz in einen Kochtopf füllen. Wasser nachgießen. Aufwallen lassen und ¾ Stunden auf schwachem Feuer kochen. Die Bouillon durch ein Sieb gießen, Perlgraupen hinzufügen, die getrennt gekocht wurden. Erhitzen. In eine Suppenschüssel umgießen, in der zuvor in Würfel geschnittene Taubenfilets angerichtet wurden.

Teufelskraftbrühe
(Consommé
aux diablotins)

Eine doppelte Rindfleischbrühe, die man nach Wunsch mit Portwein verfeinert. Als Beilage reicht man Brotstücke, die man mit geriebenem Gruyèrekäse und Cayennepfeffer bestreut und im Ofen überbacken hat.

Thit bo nâu ca-chua

Damit diese sino-vietnamesische Rindfleischsuppe mit Tomaten gelingt, muß man 1 ganz zarte Scheibe Rindfleisch, in Streifen geschnitten, in einem nuoc-mam, das mit gehackten Zwiebeln und Zitronenkraut angereichert wurde, 15 Minuten lang marinieren(»la-xa«). Mit Pfeffer und Glutamat würzen; das Ganze gut durchmischen. 1 l Wasser zum Kochen bringen. Zuerst das Fleisch, dann 3 Tomaten, die in kleine Würfel geschnitten wurden, hineingeben. 20 Minuten kochen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

Toheroasuppe
(Toheroa soup)

Diese Suppe, eine neuseeländische Spezialität (die in Büchsen exportiert wird), wird mit toheroas, sehr beliebten Muscheln, die großen europäischen eßbaren Muscheln ähneln, zubereitet.

6 gut geputzte, geschlossene Toheroas in einer Kasserolle, die ½ Tasse kochendes Wasser enthält, öffnen. Das Fleisch der Muscheln ablösen; etwa noch daran haftenden Sand entfernen; die Flüssigkeit durchpassieren. Die grünen Teile der Muscheln absondern und aufheben (man bewahrt diese als Suppeneinlage auf). Das Fleisch zerteilen; 15 Minuten in Wasser kochen, in dem man zuvor etwas Mehl verrührt hat; ein nußgroßes Stück Butter und nach und nach 2 Tassen Milch, die gut durchpassierte Kochbrühe, dann die grünen Teile hinzufügen; mit Salz und Pfeffer würzen. Aufwallen lassen. Milch hinzufügen, wenn die Suppe zu dick ist. Durch ein Haarsieb treiben und in einer warm gehaltenen Suppenschüssel anrichten.

Tomatensuppe
(Soupe à la tomate)

Frische Tomaten oder Tomatenmark in Butter dünsten; Wasser, Salz, Pfeffer hinzufügen, 20 Minuten zugedeckt kochen lassen. Durch ein Sieb treiben und aufwallen lassen. Grieß hinzufügen. Erhitzen. Mit frischer Sahne binden.

Tomatensuppe mit Flußaal
(Soupe à la tomate et à la lotte)

2 Karotten, 1 Lauchstengel und 1 Zwiebel putzen und zerkleinern. Vorsichtig in Butter schmoren; mit 2 l kaltem Wasser übergießen. Kochen lassen, nachdem man Salz, Pfeffer, Petersilie, Gewürze (Thymian und wilden Majoran) und 50 g geschnittene Zucht-Champignons beigefügt hat. 300 g in große Würfel geschnittenen Flußaal dazugeben. Wenn der Fisch gar ist, nehme man ihn aus der Kasserolle und lasse die Bouillon durch ein Sieb laufen. Mit 100 g Butter und ein wenig Mehl oder Stärkemehl eine leicht bräunliche Mehlschwitze machen, 1 Büchse Tomatenmark hinzufügen, mischen und 3 Minuten kochen. Nach und nach die Bouillon einlaufen lassen. Rühren, bis die

Mischung aufwallt. Das Feuer kleiner werden lassen. Den Fisch hineingeben, würzen. Vor dem Anrichten 50 g frische Sahne hinzufügen.

Tomatensuppe auf kreolische Art
(Soupe aux tomates à la créole)

4 Tomaten schälen und vorsichtig ohne Butter oder Öl in einer Kasserolle dünsten. 1 große, in Würfel geschnittene Zwiebel, ein Büschel Suppenkräuter, 2 Knoblauchzehen und 4 ganze Pimentkörner hinzufügen. Mit 1 l kochendem Wasser übergießen, salzen und, wenn die Flüssigkeit einzukochen beginnt, Fadennudeln hineingeben. Vor dem Anrichten den Knoblauch und das Kräuterbüschel herausnehmen.

Tomatensuppe mit Karotten
(Potage de tomates aux carottes)

In runde Scheiben geschnittene und in Butter gedünstete Karotten durch ein Sieb treiben. Ebenso verfahre man mit in Butter gedünsteten Tomaten. Gelbe-Rüben-Püree und Tomatenpüree miteinander mischen. Das Ganze in eine mit Sago eingedickte kochende Kraftbrühe einrühren. Würzen. Warm halten und mit frischer Sahne und Eigelb in einer Suppenschüssel binden.

Tomatensuppe mit Nudeln
(Crème de tomates aux nouilles)

In Stücke geschnittene Tomaten mit Zwiebeln, 1 Kräuterbüschel und Gewürznelken bei kleinem Feuer dünsten. Durch ein Sieb treiben. Nudeln 15 Minuten in Salzwasser kochen. Das Tomatenpüree hinzufügen. Erhitzen. Würzen und in eine Suppenschüssel füllen, während man Butter und frische Sahne mit einrührt und geriebenen Parmesankäse darüberstreut.

Tomaten-Sellerie-Suppe
(Potage de céleri-rave aux tomates)

1 Karotte, 1 Zwiebel und zwei Kartoffeln, die man zuvor mit einem halben Sellerieknollen hat kochen lassen, durch den Fleischwolf drehen. Der Sellerie wird beiseite gelegt. Fünf kleingeschnittene Tomaten und 2 feingehackte Zwiebeln in Butter anschmoren und gleichfalls durch den Fleischwolf geben. Beide so erhaltenen Pürees mit der Kochbrühe mischen, würzen, wieder heiß werden lassen. Man serviert mit feingehacktem Kerbel und dem in Würfel geschnittenen Sellerie.

Topinamburcremesuppe
(Crème
de topinambours)

2 große, feingeschnittene Zwiebeln in 75 g Butter dünsten, bis sie Farbe annehmen. 500 g kleingeschnittene Topinambur und 2 in Viertel geschnittene Kartoffeln dazu. Wenn das Ganze gut durchgeschmort ist, übergieße man es mit 2½ l Wasser; würzen; 1 Büschel Kräuter samt einem mit 2 Gewürznelken besteckten Lauchstengel, 1 Stangensellerie und ein wenig Kerbel hinzufügen. Die Suppe durch ein feines Sieb treiben; auf das Feuer zurückstellen, ohne daß sie noch einmal zum Kochen kommt.

Topinamburpüree mit Fadennudeln
(Purée
de topinambours
au vermicelle)

3 Eigelb in eine Suppenschüssel geben, die zuvor mit etwas Sahne oder Milch und einem Stück Butter geschlagen worden waren, und die Suppe hinzufügen, indem man die Zutaten mit einem hölzernen Kochlöffel gut durchmischt.
Man kann unmittelbar vor dem Anrichten kleine, in Butter gebratene Brotstückchen oder ebenso gut auch Reis, der in Wasser gequollen ist, hinzufügen.

Topinambursuppe nach Art des Hauses
(Potage
aux topinambours
maison)

Topinambur in Bouillon kochen; durch ein Sieb treiben und im Wasserbad warm halten. In einer Bouillon Fadennudeln 5 Minuten kochen und vor dem Anrichten die Topinambur mit dieser Bouillon strecken, indem man die Fadennudeln und ein gutes Stück Butter hinzufügt.
500 g Topinambur und 300 g Kartoffeln, beides kleingeschnitten, in Salzwasser kochen; durch ein Sieb treiben; mit ein wenig Bouillon strecken. Zuvor in Bouillon gekochten Perlsago hinzufügen und würzen.

Tourrin

Der Name dieser Suppe, die in der Gascogne, im Südwesten und im Bordelais besonders beliebt ist (man schreibt sie auch tourin oder tourain), kommt vom provençalischen »tourrin«, einer Bezeichnung für alle Arten von Zwiebelsuppe. Dieses fette Gericht wird im Bordelais mit Eigelb gebunden; in der Lan-

guedoc fügt man ihm Gänsefett und im Périgord Tomaten bei. Reichlich mit Pfeffer gewürzt, erscheint es bei festlichen Mahlzeiten und bei Hochzeiten und wird den Jungvermählten angeboten.
Auguste Colombié führt in seiner »Nouvelle Encyclopédie culinaire« eine gewisse Zwiebelsuppe der Cadurken an, die mit Sauerampfer zubereitet wird, und in der man nur zum Aufwärmen einen gefüllten Gänsehals oder ein Viertel eingemachte Gans mitkochen läßt. Man fügt, so gibt er genauer an, gehackten Knoblauch hinzu, der, sobald er Farbe angenommen hat, mit Weizenschrotmehl bestäubt wird, das man ebenfalls braun werden läßt.

Tourrin mit Knoblauch
(Tourrin à l'ail)

Man nennt diesen Tourrin aus dem Béarn auch »Hirtensuppe«. 5 oder 6 Knoblauchzehen abschälen und in Schweinefett anbraten; 1 Löffel Mehl dazugeben, aber das Mehl nicht braun werden lassen. Wasser hinzufügen und würzen, nicht ohne 1 Sträußchen Thymian, Petersilie und Quendel hineingegeben zu haben; ½ Stunde kochen lassen. 2 Eier aufschlagen, wie beim »weißen Tourrin« weiter verfahren.

Tourrin mit Tomate
(Tourrin à la tomate)

Zu Zwiebeln und Schnittlauch, goldgelb gebraten und zugerichtet wie beim »Schnellgekochten Tourrin«, gebe man ein paar zuvor einige Minuten in Gänsefett gekochte Tomatenscheiben. An Stelle von Wasser kann man auch fette Bouillon nehmen. Die durchgetriebene Suppe wird mit Sago, Fadennudeln oder anderen Teigwaren angedickt.

Schnellgekochter Tourrin
(Tourrin tôt-fait)

Diese Suppe aus dem Béarn, die auch »tourrî biste hèyt« genannt wird, bereitet man mit Olivenöl oder, wenn möglich, mit Gänsefett zu, in dem man 1 in Streifen geschnittene Zwiebel dünstet und bräunt und dann 1 zerdrückte Knoblauchzehe goldgelb werden läßt. Dann füge man gesalzenes, gepfeffertes Wasser, dem noch ein Büschel Kräuter beigegeben

wurde, hinzu. Nach einer ½stündigen Kochzeit treibe man die Suppe je nach Belieben durch ein Sieb und schütte sie dann über Brotscheiben. Man kann mit ein wenig Essig nachwürzen.

Weißer Tourrin
(Tourrin blanc)

Diese Suppe aus dem Béarn, die wie der »Schnellgekochte Tourrin« zubereitet wird, wird wegen des Eies, das man hinzufügt, und durch das die Bouillon hell wird, »Weißer Tourrin« genannt.
2 Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen, das geschlagene Eiweiß unter die Bouillon ziehen; das Eigelb, gemischt mit ein wenig Essig, in eine Suppenschüssel geben; sehr vorsichtig die Flüssigkeit darübergießen, damit sich das Eigelb gut binden läßt, ohne hart zu werden. Sofort servieren.

Trockengemüsesuppe
(Soupe aux légumes secs)

Linsen, getrocknete Bohnen und geschälte Erbsen im voraus einweichen. Abtropfen lassen. Karotten, weiße Rüben, Lauch, Zwiebel, Suppenkräuter und ein Stück mageren Speck dazugeben. Mit kaltem Wasser auffüllen, salzen und pfeffern. Auf kleiner Flamme gar kochen. Den Speck herausnehmen, die Suppe durch ein Sieb treiben. Mit in etwas lauwarmer Flüssigkeit aufgelöstem Kartoffelmehl und Butter binden. Mit in schwimmendem Fett ausgebackenen Brotbröckchen servieren.

Tschihirtma

Diese Suppe ist im Süden Rußlands beheimatet. Sie wird mit Hühner- oder Hammelbouillon zubereitet, die mit Mehl eingedickt wurde, und der man in Butter geschmorte Zwiebel zusetzt. Zum Binden werden Eigelb, Bouillon, Essig und Safran solange gekocht, bis das Gericht nach Wunsch eingedickt ist.

Ttorro

Wer »Ttorro« sagt, so versichert man, meint den Hafen von Ciboure, und man fügt hinzu, daß, wenn die Völker die Küche haben, die sie verdienen, die Basken, die Einwohner des

Ttorro
(Fortsetzung)

Béarn und die aus der Gegend von Landes sich den Himmel reichlich verdient haben.
Der Ttorro, diese traditionelle Suppe, verlangt außer dem Fisch (Knurrhahn, Meeraal, Flußaal, Seeröte und der unbedingt notwendige Kopf des Merlan) Langusten und Muscheln. Außerdem aber süßen Piment, um der Suppe Farbe zu geben, und auch starken Nelkenpfeffer, um damit den sehr eigenen Geschmack zu heben.
In eine Kasserolle gebe man die in Stücke geschnittenen Köpfe eines Merlan, eines großen roten Knurrhahns, einiger Flußaale, zusammen etwa 500 g, und einer Seeröte, 2 in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig Öl, zerdrückten Knoblauch und 1 Büschel Kräuter. Das Ganze lasse man zugedeckt sieden, füge ½ l Weißwein hinzu und lasse bis auf die Hälfte einkochen; man gieße 1½ l Wasser zu, worin noch 1 Löffel Tomatenmark, 1 Messerspitze roter Piment, ein wenig süßer Piment und Salz enthalten sind; man lasse das Ganze aufwallen und noch 1 gute Stunde verhalten kochen. Dann quetsche man es durch eine Presse, damit es sich gut bindet. Die Fischstücke (Stücke von dem roten Knurrhahn, dem Meeraal, den Flußaalen, der Seeröte, vom Merlan nur den Kopf) salzen und Piment dazugeben, mit Mehl bestreuen und in siedendem Öl goldgelb braten; dann lasse man sie abtropfen und lege sie mit 6 rohen Langusten in eine Kasserolle. Die Fischbrühe hinzufügen und das Ganze in 5 Minuten zum Kochen bringen. Nun einen Liter gut gewaschene und geputzte Muscheln daruntermischen; noch ein paarmal aufkochen lassen und abschmecken. Mit in Öl gebratenen Brotstückchen, die man zuvor mit Knoblauch abgerieben hat, anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Turtle soup

Es gibt zahlreiche Abwandlungen dieser nahrhaften Suppe, die garniert mit Schildkrötenfleischwürfeln gereicht wird. Die anderen klassischen Zutaten sind Tomate, harte Eier, Cognac, Cayennepfeffer, Madeira und Weißwein, von denen die sogenannten »Tortue«-Kräuter (Basilikum, Fenchel, Salbei, Rosmarin, Thymian, Majoran und Lorbeerblatt) ganz durchzogen sind.

Wir verdanken Alexandre Dumas das folgende in die Einzelheiten gehende Rezept, dem indessen heute sein wichtigster Bestandteil, ... eine lebende Seeschildkröte ... fehlt.

Was tut's ... Das Rezept spricht für sich. Die Schildkröte muß geopfert werden ...

»Man muß ihr«, so sagt Alexandre Dumas, »mit einem einzigen Schnitt mit einem frisch geschliffenen Messer den Kopf abschlagen; dann lege man sie auf den Rücken und lasse sie aus dem Rest des gekrümmten Halses 10 bis 12 Stunden lang ausbluten; dann nehme man ein Messer und lasse es im Zwischenraum des Rückenpanzers zwischen die Knochengelenke der beiden Schalen gleiten, ohne aber die Flossenansätze oder die Hinterflossen durchzuschneiden; wenn die Brustplatte gelöst ist, muß man alles Fett und alle Därme herausnehmen und aufbewahren und danach gleichzeitig das Fleisch und die damit verbundenen Knochen und die Flossenansätze und Schwimmflossen vom Rückenpanzer ablösen; das Fleisch entspricht in gewisser Weise der Kalbsmilch und trägt auch denselben Namen. Man muß es von den Knochen trennen, sei es, um es später als Zwischen- oder Vorgericht zu reichen, sei es, um es zusammen mit den Knochen bei der Zubereitung der Schildkrötenbouillon zu verwerten. Wenn der Brust- und der Rückenpanzer abgenommen sind, teile man sie in viereckige Stückchen auf, reinige sie, koche sie mit viel Wasser, wasche ebenso die vier Schwimmflossen und den Hals, um sie dann abzukratzen und 1 Stunde lang abzuspülen.

Wenn die Vierecke des Rücken- und des Brustpanzers sich zart anfühlen, und wenn die großen grätenartigen Knochen und das Schildpatt sich leicht ablösen, lasse man sie abtropfen, nehme den Schmutz weg, lege die weichen Teile in eine Terrine und gieße einen Teil des durchpassierten Kochwassers darüber, so daß sie bedeckt sind.

Die rohen Knochen der Schildkröte schneide man mit dem Fleisch und den Schwanzflossen in einen Kochtopf, gebe reichlich Brühe von dem Brustpanzer darüber, gieße dazu gewöhnliche Bouillon und einige Flaschen Weißwein; die Flüssigkeit unter ständigem Abschäumen kochen lassen und den Kochtopf auf kleiner Flamme warm stellen, um ihn zuzurichten wie zu einem gewöhnlichen pot-au-feu. Wenn die Schwimmflossen und die Flossenansätze gekocht sind, lasse man sie abtropfen, beine sie aus, lege sie in eine Terrine und bedecke sie gleichfalls mit dem Fond, entfette die restliche Kraftbrühe, passiere sie durch und lasse sie zunächst stehen.

Um die Schildkrötensuppe zuzubereiten, verfahre man folgendermaßen:

Für 8 bis 10 Personen bereite man 2 bis 3 l Schildkrötenbouillon und halte sie warm, zerschneide 2 mittelgroße Hühner, lege sie mit den zerstückelten Gerippen, den Flügelchen, den sauberen Füßen und Kröpfen, außerdem mit 300 oder 400 g rohem, in große Würfel geschnittenem Schinken in eine Kasserolle, schmore das Fleisch in Butter auf gutem Feuer, bis es leicht gebräunt ist, und bestreue es dann mit 2 Eßlöffeln Arrowroot (Pfeilwurzmehl); 2 Minuten danach übergieße man es mit der Schildkrötenbouillon und 1 Glas Weißwein, rühre die Flüssigkeit bis zum Sieden, stelle sie dann auf die Seite und füge ihr ein Büschel aromatischer Kräuter und 2 Zwiebeln zu. Wenn die Hühner gekocht sind, entfette man die Kochbrühe, gieße sie durch ein Sieb in eine Kasserolle, füge einen Teil des weichen Fleisches, die Flossen und eine

gleiche Menge in kleine Vierecke geschnittene Stücke vom Brust- und Rückenpanzer hinzu, bringe die Suppe zum Kochen und mische 1 Glas Sherry darunter. Wenn sie nun zu dick ist, verdünne man sie mit Schildkrötenbouillon. Sie muß leicht gebunden sein. 25 Minuten später entfette man sie, mische 1 Messerspitze Cayennepfeffer und etwas Schildkrötenfett darunter, das gereinigt und in kleine Stücke geschnitten wurde. Vor dem Anrichten gebe man einen Sud hinein, der aus etwa ¾ Glas Sherry, einer Messerspitze Majoran, einer Messerspitze Basilikum, Pfefferkraut, Thymian und einem Hälmchen Salbei besteht – keiner dieser Würzstoffe darf zu sehr vorherrschen, und die Flüssigkeit muß um 1/3 einkochen. Wenn die aromatischen Kräuter frisch sind, zerdrücke man sie, nachdem sie gekocht sind, und mische sie unter die Suppe. Das also verstehe ich unter einer Schildkrötensuppe, unter einer echten Schildkrötensuppe.«

Wie sie »Suppe« sagen:

die Holländer:	*soupe*
die Italiener:	*sopa*
die Spanier:	*sopa*
die Franzosen:	*soupe*
die Norweger:	*suppe*
die Schweden:	*soppa*
die Isländer:	*sap*
die Engländer:	*soup*
die Polen:	*zupa*
die Russen:	*soup*

U

Überbackene Suppe Martial Gaillard
(Gratinée Martial Gaillard)

Diese überbackene Suppe trägt den Namen ihres Erfinders, des Küchenchefs vom Hotel du Rhône in Genf (Sie wurde beim Diner des Club des Gourmets Potagiers in der Hotelschule von Grenoble gereicht).
In einer dickwandigen Kasserolle 800 g feingeschnittene Zwiebeln dünsten, bis sie Farbe annehmen. Mit 1½ l guter Rindfleischbouillon begießen. 45 Minuten lang kochen lassen, durch ein Sieb geben, entfetten und neben dem Feuer mit 15 cl Sahne, 4 Eigelb und etwas Portwein, die vorher zusammengerührt wurden, abziehen. Sehr fein abschmecken. Suppentassen bis zu Fingerbreite vom Rand damit füllen, mit schneeig geschlagenem Eiweiß, das mit dem Spritzbeutel aufgesetzt wird, den Schild einer Schildkröte imitieren, im Backofen überbacken und sofort auf den Tisch bringen.

Mit Roquefort überbackene Suppe
(Gratinée au roquefort)

Grob gehackte Zwiebeln in Butter andünsten. Mit kochendem Wasser übergießen. Salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuß abschmecken. 5 Minuten lang kochen lassen. In einen feuerfesten Behälter dünne Scheiben trockenen Brotes legen, die mit Roquefort-Krümeln bestrichen werden, die Suppe darüberschütten, etwas Cognac zugeben und würzen. Auf die Oberfläche geriebenen oder gehobelten Gruyèrekäse streuen. Ungefähr 1 Stunde lang im Ofen backen.

Ungarische grüne Bohnensuppe
(Potage hongrois aux haricots verts)

600 g grüne Bohnen gut entfäden, rautenförmig zerschneiden und mit 200 g Karotten und in kleine Ringe geschnittenen Petersilienstengeln in Salzwasser kochen lassen. Eine helle Einbrenne mit 60 g Butter und 50 g Mehl zubereiten, 50 g Zwiebeln und 1 ordentliche Prise gehackte Petersilie zugeben, nach und

nach in die kochende Bohnensuppe einrühren. Das Ganze sprudelnd kochen lassen. Mit Pfeffer, 2 dl frischer Sahne und Essig abschmecken. Man kann auch zu Anfang in die Kochbrühe 1 kg Kalbsknochen geben und den Geschmack mit einer Spur Knoblauch verstärken.

Ungarische Gulaschsuppe
(Goulache)

Die ungarische Gulaschsuppe (die genau so heißt wie das weltbekannte Ragout) wird hier nach dem Rezept gebracht, das Karoly Gundel in seinem Werk »La cuisine hongroise« (Die ungarische Küche) gegeben hat.
Man erwärme etwas Schweinefett in einer Kasserolle und gebe 200 g feingeschnittene Zwiebeln zu. Recht oft mit einem Holzlöffel umrühren, bis sie eine goldene Tönung annehmen. Nun 600 g Ochsenfleisch (Spannrippe oder Bug) gewaschen und in Würfel geschnitten dazugeben, Salz und Paprika darüber streuen. Einige Minuten lang schwach kochen lassen und nach und nach ½ l Wasser auffüllen. Sobald das Fleisch fast weich ist, 700 g in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu geben, noch etwas Wasser nachgießen und weiter kochen lassen, bis Fleisch und Kartoffeln völlig gar sind. Inzwischen eine in Stücke geschnittene Tomate dazugeben.
Vor dem Auftragen eine »czipetke« genannte Teigwareneinlage dazu geben, die man aus 200 g Mehl, 1 Ei und 1 Prise Salz gesondert zubereitet und die in Vierecke von 4 mm Seitenlänge geschnitten werden.

Ungarische Sauerkrautsuppe
(Soupe de choucroute à la hongroise)

Sauerkraut mit 1 kg geräuchertem Speck kochen lassen. 250 g Zwiebeln, feingehackt, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und eine Messerspitze gehackten Fenchel in 2 l Wasser kochen. Wenn der Speck gar ist, nehme man ihn vom Feuer. In kleine Würfel schneiden, in einer Bratpfanne braun braten und mit 250 g in runde Scheiben geschnittener Räucherwurst und ein wenig Paprika der Kochflüssigkeit wieder zusetzen. Etwas sauren Rahm und

Mehl, gut miteinander vermischt, in die Suppe einrühren. Vor dem Anrichten das Ganze noch einmal einige Minuten aufkochen.

Für mich gilt, daß man die kräftige, dicke Suppe im Freien ißt, die feine Suppe zu Hause, die Kraftbrühe im Restaurant und die Bouillon im Bett.
Francis Amunategui

In einem Straßburger Museum wird ein Bronzekochtopf gezeigt, wie er früher aus diesem Metall hergestellt wurde. Im Jahre 1576 traf eine Abordnung Züricher Bürger in Straßburg ein, um an einem großen Armbrustschießen teilzunehmen. Die Reise wurde zu Wasser in wenigen Stunden zurückgelegt. Ein in Zürich gekochter Hirsebrei war bei der Ankunft in Straßburg noch warm. Der Kochtopf, in dem der Brei mitgeführt worden war, ist eben der, der heute im Museum ausgestellt wird.

Die allzu magere Fleischbrühe unserer Vorväter konnte mit Hilfe eines »Fettaugen«-Löffels, den man in der Gegend der Markthallen kaufen konnte, aufgebessert werden. Es gab damals kleine Händler, die sich auf dieses Geschäft spezialisiert hatten.

Valentinsuppe
(Potage Valentin)

Grobkörnigen Reis mit einer guten Portion Tomatenmark kochen. Wenn er richtig rosafarbig ist, würze man ihn kräftig und gebe ihn mit einigen Löffeln feinen Erbsen, die man separat gekocht hat, in eine Suppenschüssel. Mit sehr heißer Rinderbrühe oder Geflügelbouillon übergießen.

Vichy-Cremesuppe
(Crème Vichyssoise)

Zweige und Herzen von Sellerie in große Würfel schneiden, Kartoffeln und weiße Lauchstengel ebenso geschnitten dazugeben; mit heller Fleischbrühe übergießen; salzen und schwach kochen lassen. Erst durch ein feines, dann durch ein Haarsieb treiben. Kalt werden lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Mit frischer Sahne und englischer Sauce abziehen. Mit Sellerie, Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr kalt mit feingehacktem Schnittlauch bestreut servieren.

Vipernbouillon
(Bouillon de vipère)

Die Vipernbouillon, die die alten Ägypter bereits anwendeten und als Mittel gegen Elephantiasis und Lepra priesen, hatte im 17. Jahrhundert ihre große Zeit. Moyse Charas hatte Ende des vorhergehenden Jahrhunderts eine Apotheke »Zu den goldenen Vipern« eröffnet, und eben dieser Apotheker aus Paris brachte die Schwärmerei auf, für die die Vipern aus dem Poitou mit ihrem Leben zahlen mußten.
»Madame de La Fayette«, schrieb Madame de Sévigné an ihre Tochter, »nimmt Vipernbouillon, die ihr die Seele stärkt und ihren Augen Kraft verleiht ...« Sie selbst gebrauchte sie: »Die strotzende Gesundheit, deren ich mich erfreue, und die ich seit jenen für mich so schweren Zeiten nicht mehr kannte, verdanke ich den Vipern ...«

Vougolissuppe
(Potage aux vougolis)

Alexandre Dumas verdanken wir dieses Rezept der Muschelsuppe (soupe aux praires). Sie scheint uns heute ebenso schmackhaft wie sie dem 19. Jahrhundert zweifellos erschienen ist, da sie in das »Grand Dictionnaire de cuisine« aufgenommen wurde.

Man lege 4 Dutzend Vougolis, das heißt praynes, wie man sie in Marseille ißt, und wie man sie in allen französischen Seehäfen findet, in eine Kasserolle; man übergieße sie mit ¾ l Weißwein, schmore sie auf dem Feuer, bis sie aufspringen, lasse sie über einem Sieb abtropfen, hebe wie bei anderen Muscheln die Hälfte der Muschelschalen auf und ebenso die Kochbrühe. Nun hacke man ein Stück von einem weißen Lauchstengel mit einer Zwiebel, gebe 1 Knoblauchzehe dazu, dünste alles mit gutem Öl in einer Kasserolle, gieße die Kochbrühe der Praynes und etwa 1 l Fischsud darüber; eine geschälte, gehackte Tomate, Majoran und ein paar grüne Sellerieblätter hinzufügen; das Ganze zehn Minuten kräftig kochen lassen, die Kräuter und den Knoblauch herausnehmen, die Praynes unter die Suppe mischen und in eine Suppenschüssel füllen. Daneben kleine, in Öl gebackene Brotkrusten anrichten.

Waterzoi

Ein flämisches Gericht, das der Bouillabaisse ähnelt, und dessen Name vom Niederländischen water, Wasser, und zooi (ein Abkömmling des Wortes zode, das selbst von ziedem abgeleitet wird) herkommt. (zooi = schmoren, einkochen)

Der echte Waterzoi wird aus Süßwasserfischen, aus Aal, Hecht, Karpfen und Barsch zubereitet.

In Belgien kennt man eine Abwandlung des Waterzoi, die sehr weit verbreitet ist: hier wird an Stelle des traditionellen Fischs ein Hühnchen genommen. Das Gericht heißt Waterzoi auf Genter Art.

Weinsuppe
(Soupe au vin)

Wein zum Kochen bringen; wenn er aufwallt, ein wenig mit kaltem Wasser verrührtes Stärkemehl, 1 Prise geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt und 1 Messerspitze Zucker hinzufügen. Zugedeckt 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit 1 Eigelb binden und über im Backofen geröstete Brotkrusten gießen.

Wildbretpüree
(Purée de Gibier)

Reste von gebratenem Wildbret und Vogelwildbret mit entfetteter Fleischbrühe übergießen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und 1 Kräutersträußchen zugeben. Nach dem ersten Kochen 1½ Stunden lang schwach kochend ziehen lassen. Durch ein Tuch geben, die Brühe aufbewahren, das Fleisch von den Knochen lösen. Gekochten Reis und das zerdrückte und mit etwas Portwein verrührte Wildfleisch in die Suppe geben. Würzen, ohne dabei Cayennepfeffer zu vergessen. Nochmals durch ein Tuch passieren, wieder heiß werden lassen und etwas Butter unterziehen.

Windsorsuppe
(Consommé Windsor)

Eine Suppe aus Kartoffeln und Kalbsfüßen, die sehr gallertartig, mit Eigelb und Sahne gebunden und mit in Würfel geschnittenen Kalbsfußstücken gereicht wird.

Wirsingkohlsuppe
(Soupe aux choux)

Die gut gewaschenen und gesäuberten Blätter 1 Wirsingkohls überbrühen und gut abtropfen lassen. Dann zusammen mit 1 oder 2 Knoblauchzehen, 1 Stück durchwachsenen Speck und 1 kleinen Wurst (die man stellenweise ansticht, damit sie nicht platzt) wieder in kochendes Wasser geben. Kochen lassen, bis der Kohl gut verkocht ist. Einige in Viertel geschnittene Kartoffeln zugeben. Man richtet über leicht gepfefferten Brotscheiben an und reicht Speck und Wurst gesondert.

Die Weinsuppe

»... Es ist eine leichte Mischung aus Fleischbrühe, Milch, Wein, der dabei vorherrscht, aus ein oder zwei Eigelb, Zucker, Zimt, ein wenig Nelke und Muskat; sie ist weiß und hat einen sehr starken, ein wenig süßen Geschmack ... Man gibt ihr, wenn man will, Brotkrusten und manchmal geröstetes Brot bei, und so wird das Gericht zu einer Art Suppe, anders läßt sie sich wegschlucken wie eine Bouillon; und für gewöhnlich nahm der König von Spanien (Philipp V., Enkel Ludwigs XIV.) sie auf die letztere Art zu sich. Sie ist fettig, aber sehr heiß und ein einzigartiges Mittel, um sich nach der verflossenen Nacht wieder aufzufrischen und sich auf eine kommende vorzubereiten ...«

Saint-Simon

»Tableau de la Cour d'Espagne en 1721«

Ein Enkel Heinrichs IV., Dufresny, Kammerdiener und Betreuer der Gärten Ludwigs XIV., erfand eine Suppe, die aus »der Milch frischer Eier, die weichgekocht waren«, zubereitet wurde.

Die Suppe ist der Unruhestifter eines guten Mahles.

Graf Nesselrode

Xaviersuppe
(Consommé Xavier)

Man behauptet, diese Suppe sei eine Erfindung Ludwigs XVIII. aus der Zeit, als er noch Graf von der Provence war. Er taufte sie mit einem seiner Vornamen.
Eine gute Rinderbrühe oder Geflügelbouillon mit Pfeilwurzmehl binden; mit Madeira abschmecken und garniert mit Schmalzgebakkenem ohne Zucker, das in kleine runde Scheibchen zerteilt wurde, anrichten.

Zigeunersuppe
(Potage tzigane)

Linsen, Kartoffeln, Lauch, gelbe Rüben und eine kleine Selleriestange in kaltem Wasser aufsetzen und zu Brei kochen. Durch ein Sieb treiben (in kleinen Mengen, wobei man aufpassen muß, daß die Masse nicht kalt wird), in eine Kasserolle zurückfüllen, mit warmer Suppenbrühe übergießen, salzen und unter ständigem Rühren kochen. In einer Suppenschüssel Eigelb mit ein wenig Suppenbrühe und 1 Eßlöffel frisch gemahlenem weißem Pfeffer oder scharfem Paprika aufschlagen und einige Minuten durchziehen lassen. Wenn die Suppe dick genug ist, richte man sie mit in Butter gerösteten Brotstückchen und nach Belieben mit einigen in Fischbrühe gekochten Krebsschwänzen an.

Zitronencremesuppe
(Crème de citrons)

Diese Suppe kann im Sommer geeist gegessen werden.
Den Saft einer Zitrone ausdrücken, mit 2 l Salzwasser vermengen. Einige Stücke der Schale dazutun. 5 Minuten kochen lassen. Die Schale herausnehmen. Mit 80 g feiner Speisestärke binden. Zudecken. 20 Minuten lang kochen lassen. 125 g frische Sahne darunterziehen. Zum Anrichten gibt man in jeden Teller 1 runde Zitronenscheibe, von der man die Schale abgeschnitten hat.

Zwiebelsuppe
(Soupe à l'oignon)

Dieses Rezept stammt von Alexandre Dumas, der die Zwiebelsuppe als eine Suppe bezeichnet, die »die Jäger lieben und die Zechbrüder verehren«.
Man nehme 20 große Zwiebeln, die man sehr fein schneidet, und lasse sie mit 1 Pfd. Butter in der Pfanne bräunen; wenn sie gut durchgeschmort sind, übergieße man sie mit 3 l Milch, die frisch sein muß, da sie sonst gerinnt; wenn die Zwiebeln in der Milch gekocht sind, treibe man sie durch ein Sieb, das groß genug ist, um ein Zwiebelpüree durchzulassen; jetzt salzen, pfeffern, 6 verrührte Eigelb hinzufügen, dann die Masse über geröstetes Brot gießen.
Es gibt noch zahlreiche andere Zwiebelsuppenrezepte; sie unterscheiden sich voneinander in der Art, wie und ob Käse hineingegeben wird, wie man sie überbäckt, ob man sie mit Fleischbrühe, Weißwein oder Champagner bereichert.
Das klassische Rezept ist ebenso einfach wie schmackhaft.
In feine Scheiben geschnittene, mit einer kleinen Prise Mehl und Zucker bestäubte Zwiebeln in Butter goldbraun anbraten. Mit Wasser oder Fleischbrühe übergießen; salzen, pfeffern und 20 bis 25 Minuten kochen lassen. In ein feuerfestes Gefäß Scheiben von geröstetem Brot legen, kochende Suppenbrühe darüber schütten, mit geriebenem Gruyère bestreuen und 10 bis 15 Minuten im Backofen überbacken.
(Man kann die Suppe durchpassieren, damit die Zwiebelstückchen zurückbleiben).

Zwiebelsuppe mit Kerbel
(Potage d'oignons au cerfeuil)

Einige in Viertel geschnittene Kartoffeln und zweimal soviel Zwiebeln in 1½ l Wasser kochen; durch den Fleischwolf treiben und in das Kochwasser zurückgeben. Sago hinzufügen; noch 5 Minuten auf schwacher Flamme ziehen lassen. Eine ordentliche Portion gehackten Kerbel und Butterflöckchen hineingeben.

Grüne Zwiebelsuppe
(Potage à l'oignon)

Grüne gehackte Zwiebeltriebe und in schmale Streifen geschnittene Salatblätter in Butter schmoren. Mit kaltem Wasser übergießen; Kartoffeln und in Würfel geschnittene weiße Rüben und ein paar Löffel Reis hinzufügen; salzen; 1 Stunde kochen. Durch das Sieb treiben; noch einmal erhitzen, würzen; über Eigelb und frische Sahne gießen, die mit etwas Suppenbrühe verrührt wurden, und die Mischung mit dem Schneebesen schlagen.

Zuppa all'ortolana

Diese italienische Gemüsesuppe wird mit Kichererbsen zubereitet, die man wie getrocknete weiße Bohnen kocht und dann abtropfen läßt. Man dünstet sie in Öl, Zwiebeln, Knoblauch und gehacktem Sellerie; man fügt gelbe Rüben, kleine Kürbisse, Kartoffelwürfel und grobgeschnittenes Kraut hinzu; man läßt die Mischung kochen und gibt dann Tomatenmark hinein, damit der Geschmack noch kräftiger wird. Nun fügt man die Bouillon, die Kichererbsen, Salz, Pfeffer und gehacktes Basilikum hinzu. Nachdem man alles 1 Stunde zugedeckt hat kochen lassen, mischt man gehackte Petersilie und gekochte Makkaroni darunter; man erhitzt das Gericht noch einmal und reicht es mit geriebenem Parmesankäse.

Zuppa pavese

Einige dünne Brotscheiben in Butter schmoren und dann auf den Grund einer Suppenschüssel legen, ehe man sie mit einer Bouillon übergießt, in der man frische Eier pochiert hat. Reichlich mit geriebenem Gruyèrekäse bestreuen.

Die Zwiebelsuppe

Stanislaus Leszinski hielt auf dem Wege nach Versailles, von Nancy oder Lunéville herkommend, an einer Herberge in Châlons. Man reichte ihm eine würzig riechende Suppe, die ihm so gut schmeckte, daß er das Rezept haben wollte. Er also hat es damit der Nachwelt überliefert und die Zwiebelsuppe bekannt gemacht.

Die Zwiebelsuppe

. . . Ist sie fertig? Da bringt man sie.
Oh, schlichter und zarter Duft!
Alle Gerüche Arabiens
Und die des Orients
Gelten keinen Heller
Neben dieser hier.
Und dann, welch kräftiger Käse!
Wie er läuft! Teufel! Wie er läuft!
Wenn man ihm nicht den Faden abschneidet,
Dann wird er bis nach Belgien laufen.
Wenn man mir in diesem Augenblick sagte:
»Das Glück ist da und wartet auf Dich;
Lass' Deine Suppe stehen und sei reich«,
Ich würde mich nicht vom Fleck rühren.
Wenn sie auf mich wartet, so pfeife ich drauf.
Raoul Ponchon

Die Zwiebelsuppe

Der Herzog von Vendôme, der die Stellung Philipps V. auf dem spanischen Thron festigte, hatte, solange er das Schloß Anet bewohnte, keinen anderen Ehrgeiz, als ungeheure Teller Makkaroni zu bezwingen und durch die Zubereitung von Zwiebel- und Käsesuppen zu glänzen.

Aalsuppe, S. 117
Abalones, Soupe aux, S. 117
Abattis, Potage aux, S. 187
Ab-dough, S. 117
Ache-e-sac, S. 118
Aïgo-boulido, S. 118
Aïgo-sau, S. 118
Aïgo-sau d'ióu, S. 118
Ailerons de requin, Potage aux, S. 192
Ananas, Soupe à l', S. 120
Anchois, Potage aux, S. 120
Anguilles au céleri, Soupe d', S. 117
Arter med fläsk, S. 121
Artichauts, Crème d', S. 121
Artichauts ménagère, Potage d', S. 121
Asperges, Consommé aux, S. 280
Asperges, Crème d', S. 279
Asperges, Potage d', S. 280
Asperges aux pois chiches, Potage d', S. 280
Aubergines, Purée d', S. 122

Barszcz, S. 125
Bette, Potage à la, S. 230
Betteraves, Purée de, S. 262
Betteraves cuites, Potage aux, S. 262
Betteraves fermentées, Potage aux, S. 263
Bezieu soep, S. 126
Bière, Soupe à la, S. 126
Bière à la juive, Soupe à la, S. 126
Bijane, S. 126
Billy by, S. 127
Birambrot, S. 128
Bisque d'écrevisses, S. 216
Bisque de homard, S. 199
Bisque de langoustines, S. 223
Blancs d'œufs, Soupe aux, S. 162
Bonnes herbes, Potage aux, S. 213
Borchtch, S. 130
Botvinia, S. 133
Bougras, S. 133
Bouillabaisse, S. 133
Bouillabaisse borgne, S. 136
Bouillon à la bordelaise, S. 136
Bouillon au madère à l'aurore, S. 137
Bouillon aux bombolines, S. 136
Bouillon de bœuf à la choucroute, S. 260
Bouillon de bœuf au sarrasin, S. 260
Bouillon de veau, S. 207
Bouillon d'oie à l'orge, S. 181
Bouillon fait en une heure, S. 283
Bouillon sans bœuf, S. 137
Boulettes de pain, Potage aux, S. 141
Boulettes de veau, Soupe aux, S. 207
Bourride, S. 138
Bréjaude, S. 139
Bretonne, Velouté à la, S. 139
Brocoli, Soupe au, S. 140
Brochet, Soupe au, S. 195
Brochet à la juive, Potage de, S. 195
Brunoise au riz, Potage, S. 257
Buséga, S. 142

Caldeirade, S. 143
Cambacères, Crème, S. 143
Canh ca nâu măng, S. 144
Cardons, Soupe aux, S. 209
Carême, Potage de, S. 167
Carottes, Soupe aux, S. 209
Cazuela, S. 145
Céleri-rave, Potage au, S. 277
Céleri-rave aux tomates, Potage de S. 296
Cèpes aux tomates, Potage de, S. 281
Cerfeuil à la hollandaise, Soupe au, S. 210
Cerises, Soupe aux, S. 211
Cerises aux œufs, Soupe de, S. 211
Cervelle, Soupe à la, S. 196
Champignons, Potage aux, S. 146
Champignons à la crème de riz, Potage de, S. 146
Chapelure, Soupe de, S. 277
Chasseur, Soupe, S. 200
Chaudeau, S. 146
Chaudrée, S. 147
Cherbah, S. 272
Chicken soup, S. 147
Chicorée, Potage à la, S. 147
Chlodnik, S. 291
Chorbet el sabanegh, S. 278
Chorbet il 'ide, S. 278
Chotodriek, S. 148
Chou, Potage au, S. 212

Choucroute à la hongroise, Soupe de, S. 305
Chou rouge, Soupe au, S. 262
Choux, Soupe aux, S. 309
Choux à la parisienne, Soupe aux, S. 212
Choux de Bruxelles, Potage aux, S. 261
Choux rouges, Purée de, S. 261
Chowder, S. 149
Chtchis, S. 272
Ciboulette, Potage à la, S. 271
Ciorba, S. 149
Citrouille, Soupe de, S. 219
Civelles, Potage aux, S. 150
Clams, Potage aux, S. 150
Cocido, S. 150
Cocky-leeky, S. 151
Concombres, Potage aux, S. 190
Concombres, Potage froid aux, S. 190
Concombres à la juive, Potage aux, S. 191
Confit d'oie, Potage au, S. 181
Congre à la bretonne, Potage de, S. 140
Congre à la menthe poivrée, S. 275
Coquillages, Potage de, S. 239
Consommé aux cerises, S. 216
Consommé Charles X, S. 215
Consommé châtelaine, S. 141
Consommé de canard, S. 162
Consommé euphorique, S. 214
Consommé froid aux herbes, S. 214
Consommé froid rose, S. 214
Consommé grec, S. 215
Consommé Solferino, S. 216
Cotriade, S. 152
Courgettes, Soupe de, S. 221
Cousinéte, S. 152
Crabe à l'indienne, Soupe de, S. 213
Crabes, Soupe aux, S. 213
Crème aigre à la russe, S. 265
Crème au curry, S. 156
Crème au paprika, S. 250
Crème bretonne, S. 139
Crème danoise, S. 153
Crème de cerfeuil bulbeux, S. 209
Crème de chicorée, S. 147
Crème de choucroute, S. 271
Crème de citrons, S. 311
Crème de poireaux, S. 224
Crème de coq de bruyère aux marrons, S. 122
Crème de soja, S. 277
Crème de volaille Fédore, S. 185
Crème d'orge perlé, Potage à la, S. 188
Crème flamande aux navets, S. 263
Crème gentilhomme, S. 154
Crème oranaise, S. 155
Crème Princesse Caroline, S. 155
Cresson, Potage au, S. 218
Cresson aux crevettes, Soupe de, S. 219
Cresson aux lentilles, Potage de, S. 219
Crevettes, Soupe de, S. 184
Croûte au pot, S. 141
Cumin, Potage au, S. 219
Czernina, S. 156

Dchicha, S. 159
Demidoff, Crème, S. 153
Derby, Crème, S. 154
Diablotins, Consommé aux, S. 294
Dinde, Potage à la, S. 254

Ecrevisses, Potage finnois aux, S. 218
Ecrevisses, Potage maigre aux, S. 218
Ecrevisses à la lorraine, Potage aux S. 227
Elzekaria, S. 162
Epinards en julienne, Soupe aux, S. 280
Epinards en purée, Soupe aux, S. 281
Escargots, Potage d', S. 271
Estomac de requin, Soupe à l', S. 192

Fabada, S. 166
Faisan, Purée de, S. 166
Fanes de radis, Potage aux, S. 259
Farines, Potage aux, S. 231
Fèves à la semoule, Purée de, S. 128
Fèves de marais, Soupe aux, S. 128
Fèves vertes, Purée de, S. 129
Fielas, Soupe au, S. 274
Filets de merlans, Soupe de, S. 232
Filets de soles, Soupe aux, S. 276
Flamand, Potage, S. 174
Fleurs d'acacia, Crème aux, S. 120
Foie d'oie, Potage au, S. 182
Fromage, Garbure au, S. 183

Garbure, S. 182
Garnitures pour potages, S. 285 ff.
- Pâtes
- Perles du Japon
- Profiteroles

- Riz
- Royale ordinaire
- Royale à la crème
- Royale de crème de riz
- Royale de tomate
- Royale de volaille
- Sagou
- Semoule
- Tapioca

Gaspacho, S. 185
Germiny froid, S. 187
Gibier, Purée de, S. 309
Gombos, Soupe de, 189
Goulache, S. 305
Gourgillon, Velouté du, S. 220
Grand Connétable, Potage au, S. 157
Gras-double, Potage au, S. 172
Gras-double, Soupe au, S. 172
Gratinée au roquefort, S. 304
Gratinée Martial Gaillard, S. 304
Grenouilles, Potage aux, S. 178
Grives, Purée de, S. 216
Groseilles à maquereau, Soupe de, S. 281
Gruyère, Potage au, S. 190

Hare soup, S. 194
Haricots blancs frais, Potage aux, S. 130
Haricots blancs frais au lard, Soupe aux, S. 130
Haricots blancs secs, Potage aux, S. 129
Haricots blancs secs à la juive, Potage aux, S. 129
Haricots verts, Potage hongrois aux, S. 304
Haricots verts à l'oseille, Potage aux, S. 129
Haricots verts mimosa, Potage aux, S. 128
Harira, S. 193
Harira bel mkhinza, S. 194
Herbes aux croûtons, Potage d', S. 214
Hergma, S. 196
Hochepot flamand, S. 174
Houblon, Potage au, S. 196
Huîtres, Consommé aux, S. 123
Huîtres, Potage aux, S. 123
Huîtres, Velouté aux, S. 123

Indienne, Consommé à l', S. 215

Jackson, Consommé, S. 215
Jambe de bois, Soupe à la, S. 281
Japonais, Potages, S. 200
- Clams, Potage aux, S. 203
- Crevettes-bouquets et au vermicelle, Potage aux, S. 202
- Kakitama-jiru, S. 201
- Miso, Potage au, S. 202
- Miso au caillé de haricots de soja, Potage de, S. 203
- Suimono, S. 203
- Wakatake-jiru, S. 204

Jaunes d'œufs, Potage aux, S. 162
Jerbilhoû, S. 204
Julienne simple, S. 204

Kalbsknorpelsuppe, S. 207
Kale brose, S. 208
Kapoustniak, S, 208

Lait, Velouté au, S. 234
Laitue, Potage à la, S. 267
Laitue à la mancelle, Potage de, S. 267
Laitues, Bouillon aux, S. 266
Laitues à la volaille, Crème de, S. 266
Laitues aux nouilles, Potage de, S. 267
Lapereau, Potage de, S. 208
Leberknödelsuppe, S. 225
Légumes à la liégeoise, Potage de, S. 227
Légumes forestière, Crème de, S. 187
Légumes secs, Soupe aux, S. 299
Lièvre au madère, Purée de, S. 194
Lièvre au sang, Potage de, S. 194
Longchamp, Consommé, S. 216
Lotte à la finnoise, Potage de, S. 117

Macaroni, Potage au, S. 229
Macaroni aux tomates, Potage de, S. 290
Madère, Potage au, S. 228
Maïs, Soupe au, S. 228
Maïs aux poivrons verts, Soupe de, S. 228
Maïs frais, Potage au, S. 229
Marennes, Potage aux, S. 123
Marrons à la dauphinoise, Potage aux, S. 231
Menu fretin, Potage au, S. 173
Merlan, Soupe de, S. 232
Merlan au concombre, Crème de, S. 232

Merlan forestière, Soupe de, S. 233
Merlan aux morilles, Crème de, S. 232
Messidor, Crème, S 154
Meurette, S. 233
Mille fanti, S. 234
Milligatawny soup, S. 235
Minestra au riz à la piémonaise, S. 259
Minestrone alla genovese, S. 235
Minestrone alla milanese, S. 236
Minestrone di riso alla milanese, S. 237
Mockturtle soup, S. 237
Moelle, Potage à la, S. 230
Moules, Soupe aux, S. 239
Moules à la d'Aumale, Potage de S. 240
Mutton-broth, S. 240

Navets, Purée de, S. 264
Navets à la gasconne, Potage de, S. 264
Navets au lait, Potage de, S. 263
Navets au riz, Potage de, S. 265
Nids d'hirondelles, Potage aux, S. 273

Odge podge, S. 246
Oeuf, Soupe d', S. 161
Oeufs, Soupe aux, S. 161
Oeufs émiettés, Potage aux, S. 161
Oeufs pochés, Potage aux, S. 161
Oignon, Soupe à l', S. 312
Oignons au cerfeuil, Potage d', S. 312
Oignon vert, Potage à l', S. 313
Oille, S. 246
Okra, S. 247
Okrochka, S. 247
Orge aux champignons, Potage d', S. 188
Orge perlé, Potage à l', S. 252
Orties, Potage aux, S. 139
Oseille, Panade à l', S. 270
Oseille, Potage à l', S. 270
Oseille, Potage blanc à l', S. 270
Oseille, Soupe glacée à l', S. 270
Oseille au citron, Potage d', S. 271
Oseille-concombre, Potage, S. 191
Ouillat, S. 248
Oukha, S. 248
Oursinade, S. 276
Oursins, Crème d', S. 275
Oxtail, S. 246
Oxtail sherry, S. 245
Oyster's soup, S. 249

Palotz, Soupe à la, S. 250
Panade bourgeoise, S. 140
Pâtes, Soupe de, S. 243
Pauchouse, S. 251
Petite Fermière, Soupe, S. 250
Persil, Potage au, S. 252
Petite marmite, S. 178
Pho, Soupe tonkinoise, S. 252
Pho tai, S. 253
Pigeons, Potage aux, S. 294
Pissenlits, Potage de, S. 226
»Pistou«, Soupe au, S. 253
Poireaux, Potage aux, S. 224
Poireaux à l'ancienne, Crème de, S. 224
Poireaux vichyssoise, Potage aux, S. 225
Poireaux-pommes de terre, Soupe aux, S. 225
Pois cassés, Potage aux, S. 163
Pois cassés, Soupe de, S. 163
Pois chiches, Soupe de, S. 210
Pois et au lard, Soupe aux, S. 164
Pois mange-tout, Potage aux, S. 164
Pois secs. Soupe aux, S. 163
Pois aux œufs, Potage de, S. 163
Poissons à la biarrotte, Soupe de, S. 172
Poissons cambodgienne, Soupe aux, S. 173
Poissons marinière, Soupe de, S. 173
Poissons au riz, Soupe de, S. 173
Pommes de terre, Potage aux, S. 209
Potage alsacien, S. 162
Potage basque, S. 125
Potage berrichon, S. 126
Potage Botzaris, S. 133
Potage bourbonnais, S. 137
Potage camélia, S. 208
Potage à la Camerani, S. 143
Potage Cérès, S. 145
Potage champenois, S. 145
Potage clairette, S. 128
Potage »Club de la Casserole«, S. 285
Potage Condé, S. 151
Potage Crécy, S. 152
Potage crème d'or, S. 154
Potage crépuscule, S. 158
Potage à la Dedriche, S. 158
Potages déshydratés, S. 167
– Poireaux-pommes de terre, S. 168
– Champignons, S. 168
– Poisson, S. 168
– Tomate, S. 171

– Cresson, S.169
– Légumes, S.169
– Poule vermicelle, S.170
– Soupe à l'oignon, S.171
– Crème de volaille, S.169
– Pois au lard ou au jambon, S.168
– Bœuf vermicelle, S.170
Potage à la du Barry, S.159
Potage Faubonne, S.167
Potage Fréneuse, S.178
Potage grand-duc, S.189
Potage irlandais, S.200
Potage Lamballe, S.223
Potage Longueville, S.226
Potage maigre, S.167
Potage Malakoff, S.229
Potage Marie-Louise, S.230
Potage Meissonnier, S.231
Potage Mercédès, S.231
Potage à la Metternich, S.233
Potage mitonné à la Déduit, S.158
Potage Nelusco, S.242
Potage à la Nesselrode, S.242
Potage à la Nilson, S.242
Potage d'Ostende, S.247
Potage Parmentier, S.251
Potage Parmentier aux tomates, S.251
Potage pauvre homme, S.121
Potage pavillon, S.251
Potage Périgord, S.251
Potage à la Reine, S.212
Potage à la Reine Hortense, S.212
Potage Rossini, S.261
Potage rouennais, S.284
Potage roussillonnais, S.284
Potage rustique, S.223
Potage Saint-Germain, S.266
Potage Saint-Germain aux pois cassés, S.266
Potage Saint-Hubert, S.268
Potage Sarah Bernhardt, S.269
Potage Soubise, S.279
Potage suisse, S.274
Potage Valentin, S.307
Potage vert de Flandre, S.189
Potage au Grand Connétable, S.167
Pot-au-feu, S.175
Pot-au-feu à l'albigeoise, S.177
Pot-au-feu à l'anglaise, S.177
Pot-au-feu berriaud, S.177
Pot-au-feu à la juive, S.176
Pot-au-feu à la languedocienne, S.178
Pot-au-feu du Lot, S.178
Potée, S.287
Potée alsacienne, S.288
Potée auvergnate, S.287
Potée bourguignonne, S.287
Potée champenoise, S.288
Potée limousine, S.288
Potée lorraine, S.289
Potée morvandelle, S.289
Potée morvandelle, deuxième formule, S.290
Potiron aurore, Potage au, S.220
Potiron orléanais, Potage au, S.221
Potiron, Soupe au, S.219
Poule au pot, S.197
Poule au pot à la Ujhazi, S.198
Poulets aux amandes, Potage de, S.196
Pourpier, Potage au, S.253
Poutines à la niçoise, Soupe de, S.253
Puchero, S.254
Purée de perdrix, S.257
Purée de pois chiches au macaroni, S.210
Purée Soubise, S.279

Rassolnik, S.256
Rate, Potage nivernais à la, S.242
Raves, Potage aux, S.264
Raviolis, Consommé aux, S.257
Riwélés à la mode campagnarde, Potage aux, S.259
Riz, Potage au, S.258
Riz au céleri, Potage de, S.258
Riz aux champignons, Potage de, S.258
Riz à l'italienne, Soupe au, S.258
Riz aux tomates à la juive, Potage de, S.258
Riz de veau, Velouté au, S.207

Salda, S.268
Salsifis, Potage aux, S.273
Salsifis à la manière de Lyon, S.274
Saucisson mayençais, Potage au, S.228
Scarole, Soupe de, S.164
Schorba, S.272
Scott-soup, S.272
Sedir, S.276
Sobronade, S.277
Solianka, S.277
Son à la juive, Soupe au, S.211

Soupe du bassin, S. 283
Soupe blanche à la marocaine, S. 230
Soupe bordelaise, S. 283
Soupe brésilienne, S. 284
Soupe chinoise aux pâtes jaunes, S. 148
Soupe dauphinoise, S. 284
Soupe de printemps, S. 179
Soupe flamande, S. 174
Soupe nivernaise grasse, S. 243
Svartsoppa, S. 290
Svekolnik, S. 290

Tadeffi, S. 294
Tchihirtma, S. 299
Tête de brochet, Potage à la, S. 195
Tête de congre, Potage à la, S. 274
Thit bo nâu ca-chua, S. 294
Toheroa soup, S. 295
Tomate, Soupe à la, S. 295
Tomates aux carottes, Potage de, S. 296
Tomates à la créole, Soupe aux, S. 296
Tomate et à la lotte, Soupe à la, S. 295
Tomates aux nouilles, Crème de, S. 296
Topinambours, Crème de, S. 297
Topinambours au vermicelle, Purée de, S. 297
Topinambours maison, Potage aux, S. 297
Tourrin, S. 297
Tourrin à l'ail, S. 298
Tourrin blanc, S. 299
Tourrin à la tomate, S. 298
Tourrin tôt-fait, S. 298
Ttorro, S. 299
Tripe, Soupe à la, S. 208
Turtle soup, S. 301
Tzigane, Potage, S. 311

Veau, Soupe de, S. 207
Velouté à la bretonne, S. 139
Velouté simple, S. 154
Velouté de volaille, S. 185
Vermicelle chinois, Soupe au, S. 148
Vermicelle maison, Potage au, S. 243
Vert-pré, Potage, S. 189
Vichyssoise, Crème, S. 307
Vin, Soupe au, S. 309
Vin à la bourguignonne, Potage au, S. 142
Vipère, Bouillon de, S. 307
Vougolis, Potage aux, S. 308

Waterzoï, S. 308
Windsor, Consommé, S. 309

Xavier, Consommé, S. 311

Zuppa all'ortolana, S. 313
Zuppa pavese, S. 313

Erläuterungen zum Text

Aioli (Ailloli): Mischung aus zerstampftem Knoblauch mit Olivenöl
cl = 1/100 Liter = 10 Gramm
dl = 1/10 Liter = 100 Gramm
Gombos: exotisches Gemüse
Japanperlen: eine Art feiner Sago (vgl. »Suppenbeilagen« Seite 285)
Julienne: in feine Streifen geschnittenes Gemüse (vgl. Seite 204)
Kwas: russisches Volksgetränk, durch Alkohol- und Milchsäuregärung aus Getreide, Brot oder Malz hergestellt (Seite 131)
Mirepoix: eine Soße, bestehend aus Zwiebeln, Karotten, Kräutern und feingeschnittenem Speck
Nuoc-mam: Fisch-Pökelbrühe (vgl. »Canh ca nâu mäng« Seite 144)

Bildnachweis

Nationalbibliothek, Paris Abb. 38; Nationalbibliothek – Abteilung Drucke 31, 32, 33, 37, 41, 42, 43, 44, 45; Musée du Louvre 2, 3; François Collard 5–22; Schweizerisches Landesmuseum 23; Musée Carnavalet 27, 28, 29a, 30
Sammlung der Autoren 1, 4, 24, 25, 26, 34, 35, 36, 39, 40, 46, 47, 48, 49, 50, 51